

I – EDITAL SESI-DF Nº: 28/2016

II – REGÊNCIA LEGAL: REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO SESI

III – MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

IV – PROCESSO Nº: 011.555/2016

V – TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

VI – FORMA DE FORNECIMENTO: ENTREGA ÚNICA – SESI GUARÁ – CIF/BRASÍLIA - DF

VII – RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E LANCES:

INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 29 de agosto de 2016.

ENCERRAMENTO DAS PROPOSTAS: 06 de setembro de 2016 (ANTES DA ABERTURA DA SESSÃO DE LANCES).

ABERTURA DA SESSÃO DE LANCES: 06 de setembro de 2016 às 09h30 (Horário de Brasília).

COMPROVANTE DE ENTREGA DO EDITAL

Recebi do Serviço Social da Indústria - Sesi/DF - Departamento Regional do Distrito Federal, o Edital **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2016**, tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, cuja realização (abertura da sessão de lances), dar-se-á às **09h30 (Horário de Brasília)**, do **dia 06 de setembro de 2016**, no sítio eletrônico www.pregao.com.br

Objeto: Aquisição de equipamentos, móveis e carros de transporte para a montagem de área destinada ao fornecimento de alimentação aos participantes da 9ª Edição da Etapa Nacional da Olimpíada do Conhecimento, conforme demanda da Unidade Operacional do Sesi Guará/DF, conforme quantidades e especificações constantes no Anexo II do presente Edital.

RAZÃO SOCIAL: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____

TEL: _____ FAX: _____

E-MAIL: _____

NOME PESSOA PARA CONTATO RESPONSÁVEL: _____

CPF: _____

Local de _____ de 2016.

Assinatura

RETIRADA DO EDITAL VIA INTERNET (www.pregao.com.br)

Para formalização do interesse de participar nesta licitação, a empresa deverá repassar este formulário/recibo, devidamente preenchido, para o Serviço Social da Indústria - Sesi/DF – Departamento Regional do Distrito Federal, por meio do **e-mail compras@sistemafibra.org.br**.

O Serviço Social da Indústria – Sesi/DF - Departamento Regional do Distrito Federal, comunicará aos licitantes cadastrados eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, no sítio eletrônico: www.pregao.com.br, ou por meio de correspondência eletrônica.

A não remessa do recibo, exige o Serviço Social da Indústria – Sesi/DF - Departamento Regional do Distrito Federal, da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

I – EDITAL Sesi/DF Nº: 28/2016

II – REGÊNCIA LEGAL: REGULAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS DO Sesi

III – MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

IV – PROCESSO Nº: 011.555/2016

V – TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM.

VI – FORMA DE FORNECIMENTO: ENTREGA ÚNICA – Sesi GUARÁ – CIF BRASILIA/DF.

VII – RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E LANCES:

INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 29 de agosto de 2016.

ENCERRAMENTO DAS PROPOSTAS: 06 de setembro de 2016, (ANTES DA ABERTURA DA SESSÃO DE LANCES).

ABERTURA DA SESSÃO DE LANCES: 06 de setembro de 2016 às 09h30 (Horário de Brasília).

1 – DA CONVOCAÇÃO

1.1. O Serviço Social da Indústria - Departamento Regional do Distrito Federal – Sesi/DF, com sede no SIA Trecho 03, Lote 225, Edifício Fibra, Brasília/DF, CEP 71.200-030, torna público a todos os interessados que irá realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, às **09h30 (Horário de Brasília)**, do dia **06 de setembro de 2016**, na forma estabelecida neste **Edital Sesi/DF Nº 28/2016** e de acordo com o disposto no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi, publicado no DOU de 16/09/1998 com alterações publicadas 26/10/2001, 11/11/2002 e 24/02/2006, e Resolução 1 e 21/2011, de 29/03 e 29/11/11, respectivamente.

2 – DO OBJETO

2.1. Aquisição de equipamentos, móveis e carros de transporte para a montagem de área destinada ao fornecimento de alimentação aos participantes da 9ª Edição da Etapa Nacional da Olimpíada do Conhecimento, conforme demanda da Unidade Operacional do Sesi Guará/DF, conforme quantidades e especificações constantes no Anexo II do presente Edital.

2.2. O Edital e seus Anexos poderão ser retirados por meio do site: www.pregao.com.br ou Coordenação de Aquisição, localizada no seguinte endereço: SIA Trecho 3, Lote 225, Subsolo, Edifício FIBRA, CEP: 71.200-030 – Brasília/DF.

3 – DO PRAZO E DO LOCAL DE ENTREGA.

3.1. Do Prazo de Entrega: Será em até **30 (trinta) dias**, contados a partir da assinatura do Pedido de Compra.

3.2. Local de Entrega: Unidade Operacional do Sesi Guará, localizado no endereço: SRIA QE 23, Lotes E, Área Especial, Guará II – Brasília/DF, CEP: 70.310-500. Telefone: (61) 3383-9623, Contato: Fábio.

4 – DA PARTICIPAÇÃO

4.1. Somente poderão participar deste Pregão Eletrônico, as empresas legalmente estabelecidas no território nacional, de ramo compatível com o objeto desta licitação, que satisfaçam as condições e as exigências do presente edital, inclusive quanto à regularidade da documentação, e que estejam devidamente cadastradas junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do portal www.pregao.com.br.

4.1.1. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

4.2. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

4.2.1. Estejam sob decretação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial (conforme Lei nº 11.101/2005), dissolução ou liquidação.

4.2.2. Que estejam com o direito de licitar e/ou contratar com o Sesi/DF suspenso ou que por este tenham sido declaradas inidôneas.

4.2.3. Tenham participação, a que título for, de dirigentes ou empregados do Sesi/DF.

4.3. Estarão impedidas de participar da licitação, direta ou indiretamente:

- 4.3.1.** Empregado, dirigente ou Conselheiro do Sesi/DF.
- 4.3.2.** Empresas que tenham entre seus dirigentes, gerentes, sócios e/ou responsáveis técnicos empregados, dirigentes, Conselheiro, membro titular ou suplente da Comissão de Licitação do Sesi/DF.
- 4.3.3.** Empresas que tenham entre seus dirigentes, gerentes, sócios e/ou responsáveis técnicos cônjuge ou parente até segundo grau de empregados, dirigentes ou Conselheiro do Sesi/DF.

5 – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

5.1 Para participar deste Pregão Eletrônico, os interessados deverão procurar a Bolsa de Mercadorias de sua região. Em Brasília, BBSB (Bolsa de Brasília) sito à SCS Quadra 6 – Ed. Citybank – Bloco A - 2º andar – fone: (61) 3224-9731, BNM (Bolsa Nacional de Mercadorias), sito à SEUPN 513 – Bloco B - Ed. Imperador – Salas 102/104 – fone: (61) 3340-8912 e BBEN (Bolsa Brasileira Eletrônica de Negócios), sito à SIBS Quadra 01, Conjunto A, 05 – Parte, Núcleo Bandeirante – fone: (61) 3386-1017 ou 3327-1557 que lhe prestará o apoio técnico e operacional em todas as fases do certame.

5.1.1. Poderão representar a licitante em todo o processo que envolve a licitação, os Agentes de Negócios devidamente credenciados em uma Bolsa de Mercadorias.

5.2 Para participar deste Pregão Eletrônico, o interessado, por meio do seu Agente de Negócios, deverá ser cadastrado no Sistema de Interligação de Bolsas Brasileiras, no endereço www.pregao.com.br, até o momento anterior à abertura das Propostas/Início da sessão pública de lances.

5.2.1. As licitantes somente poderão se fazer representar por intermédio de um único Agente de Negócios para o Edital do **Pregão Eletrônico Sesi/DF Nº 28/2016**.

5.2.2. A representação deverá ser formalizada por procuração pública ou particular, com firma reconhecida, acompanhada de cópia do ato de investidura do outorgante, no qual conste expressamente ter poderes para devida outorga.

5.3 O interessado, ao se cadastrar no Portal, terá o seu credenciamento efetivado pela atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

5.3.1. O credenciamento do interessado, junto ao provedor do sistema, implica a responsabilidade legal do Licitante ou seu Agente de Negócios e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao sistema eletrônico.

5.3.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira responsabilidade do Licitante ou seu Agente de Negócios, não cabendo ao provedor do sistema ou à promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

6.1. Qualquer pessoa poderá, **até 02 (dois) dias úteis anteriores a data de abertura**, impugnar o ato convocatório do certame por meio do sítio eletrônico www.pregao.com.br, na opção “Recursos”, “Impugnar Edital”.

6.2. Caberá a Pregoeira encaminhar o assunto acompanhado de parecer à Autoridade Superior a quem compete decidir sobre a petição no prazo de 24h (vinte e quatro horas).

6.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório ou havendo necessidade de prazo maior para julgamento da questão, nova data será designada pela Pregoeira para a realização do certame, informando aos licitantes por meio do sistema.

7 – DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas, em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas.

- 7.2. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa de acesso ao sistema, do cadastramento do licitante no Cadastro de Participantes para o Edital/Item e subsequente cadastramento da Proposta de Preços com valor total, a partir do dia da publicação do edital no jornal e/ou Internet, exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.pregao.com.br/licitante.
- 7.3. A Proposta de Preços, constante no Anexo II deste edital, deverá ser anexada à Proposta Eletrônica no ato do seu cadastramento no sistema, cujos valores informados deverão serem idênticos.
- 7.3.1 A Proposta de Preços constante no Anexo II, deverá conter preço unitário e total para cada um dos itens nela constante, em Real (R\$), em algarismos arábicos em até 2 (duas) casas decimais, fixos e irreajustáveis durante o prazo de validade da proposta, contados a partir da abertura da sessão de lances do pregão, bem como valor global da proposta expresso em algarismo e por extenso.**
- 7.4. Deverá constar na Proposta de Preços a marca dos itens cotados.
- 7.5. Apresentar folder e/ou catálogo e/ou prospecto, contendo as especificações técnicas dos equipamentos, afim de comprovar as características dos equipamentos.
- 7.6. **Apresentar, declaração expressa da garantia mínima de 12 (doze) meses, contra defeitos de fabricação para o item ofertado, a partir da data de emissão da nota fiscal, conforme modelo constante do Anexo IV deste Edital.**
- 7.7. Na Proposta de Preços formulada em conformidade ao Anexo II deste edital, devem estar previstos todos os custos diretos e indiretos pertinentes à formação dos preços do objeto, incluindo despesas com tributos, fretes e entregas, seguros, taxas e demais encargos, não sendo lícita a cobrança posterior de qualquer ônus, ficando a licitante obrigada a fornecer o objeto pelo valor resultante de sua Proposta.
- 7.8. Como requisito para a participação no certame a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação, bem como as especificações técnicas descritas no Edital e seus anexos.
- 7.9. A licitante vencedora fica obrigada a garantir a qualidade dos itens ofertados, quando da entrega do objeto licitado, obrigando-se a substituir, imediatamente, todos aqueles que estiverem fora do padrão, sem quaisquer ônus para este Sesi/DF, até o efetivo atendimento das referidas propostas.
- 7.10. As licitantes deverão informar, na Proposta de Preços correspondente ao Anexo II deste Edital, o nome do banco, o código da agência e o número da conta corrente da empresa, para efeito de pagamento, bem como os dados do responsável pela assinatura do Pedido de Compras (nome completo, nº do documento de identidade, nº do CPF, estado civil, nacionalidade, endereço completo, profissão, cargo que exerce na empresa e e-mail).
- 7.11. Prazo de validade da proposta, não será inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, a contar da data da abertura da sessão de lances.
- 7.12. A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte da proponente, de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 7.13. **A licitante vencedora fica obrigada a apresentar a Proposta de Preços, correspondente ao Anexo II deste instrumento, no prazo máximo de 48h (quarenta e oito horas), com as especificações detalhadas do objeto ofertado, bem como com os valores readequados ao valor total representado pelo lance vencedor, devendo, para tanto, encaminhá-la à Coordenação de Aquisição do Sesi/DF, localizada no SIA Trecho 3, Lote 225, Subsolo, Edifício FIBRA, Brasília/DF, CEP: 71.200-030. No verso do envelope que irá conter este documento, deve-se fazer referência ao Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Sesi/DF Nº 28/2016.**
- 7.14. Serão desclassificadas as propostas de preços que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, quer sejam por omissão ou por apresentarem irregularidades insanáveis.

8 – DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- 8.1. A partir das **09h30 do dia 06 de setembro de 2016** e em conformidade com o item 5 deste Edital, será aberta a sessão pública do **Pregão Eletrônico Sesi/DF Nº 28/2016**, com a divulgação pela Pregoeira através do sistema, das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances.

9 – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 9.1. Os preços constantes no Anexo I – Planilha Estimativa de Preços correspondem à referência de preço máximo a que o Sesi/DF está disposto a pagar pelo objeto da licitação.
- 9.2. A apresentação de proposta com valor acima do estimado pelo Sesi/DF, não implicará na sua desclassificação automática, sendo facultado à licitante a readequação dos valores por meio da oferta de lances sucessivos.
- 9.3. Caso à Licitante classificada não ofereça lances dentro do estimado pelo Sesi/DF, o respectivo item da proposta de preços será automaticamente CANCELADO.

10 – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 10.1. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do certame, sendo também responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 10.2. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes com propostas aceitas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do recebimento e do valor do lance.
- 10.3. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, desde que observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
- 10.4. Somente serão aceitos pelo sistema, os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado pela própria licitante e registrado no sistema, em intervalos de valor definidos pela Pregoeira.
 - 10.4.1. Durante a Etapa de Lances da Sessão Pública, o sistema registrará o lance acima do menor lance ofertado, desde que este seja inferior ao último lance encaminhado pelo próprio ofertante. Essa possibilidade prevista na legislação permitirá a disputa pelo segundo, terceiro, quarto lugares, sucessivamente.
- 10.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 10.6. Durante o transcurso da sessão pública de pregão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada à identificação do detentor do lance.
- 10.7. No caso de desconexão com a Pregoeira no decorrer da sessão de lances do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a oferta dos lances.
 - 10.7.1. A Pregoeira, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
 - 10.7.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão de lances do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa da Pregoeira aos participantes.
- 10.8. A critério da Pregoeira, o sistema eletrônico emitirá aviso de que terá início o prazo aleatório de até 30 (trinta) minutos para o encerramento da fase de lances, findo o qual estará automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 10.9. O fechamento do certame, pela Pregoeira, será precedido de 3 (três) mensagens de marteladas. O intervalo de tempo entre uma martelada e outra terá duração de, no mínimo, 3 (três) segundos entre elas. Entre o intervalo de cada martelada, a Pregoeira enviará nova mensagem aos participantes solicitando novos lances. Se algum participante ofertar novo lance, a contagem das marteladas será zerada, recomeçando o fechamento. Com a terceira martelada, o item é negociado pelo valor do último lance.
- 10.10. Após o encerramento do Pregão Eletrônico **Sesi/DF Nº 28/2016**, a Pregoeira deverá divulgar por meio do sistema os nomes do Licitante classificado no item.
- 10.11. **Encerrada a etapa de lances da sessão pública, a licitante detentora da menor oferta deverá comprovar a situação de regularidade (documentação de habilitação), devendo, para tanto, encaminhá-la, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, dentro de envelope lacrado, endereçado à Coordenação de Aquisição do Sesi/DF, localizada no SIA Trecho 3, Lote 225, Edifício FIBRA,**

Subsolo, CEP: 71.200-030 – Brasília/DF. No verso do envelope que irá conter esta documentação, a licitante vencedora deverá fazer referência ao número do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Sesi/DF Nº 28/2016.

10.11.1. Os documentos a serem apresentados para cumprimento das exigências são os relacionados no Item 12 deste Edital.

11 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

11.1. Se a proposta de menor preço não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências da habilitação, a Pregoeira examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

11.1.1. Ocorrendo situação a que se refere o subitem acima, a Pregoeira poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

11.2. Da decisão que desclassificar as propostas de preços, somente caberá pedido de reconsideração à própria comissão a ser apresentado exclusivamente por meio do 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.

12 – DA HABILITAÇÃO

12.1. A habilitação do Licitante classificado será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos:

12.1.1. Quanto à Habilitação Jurídica:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual, acompanhado da cédula de identidade do proprietário.
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor com todas as suas respectivas alterações ou Contrato Social consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedade por ações e/ou cooperativas, deverá ser apresentado, ainda, documento de eleição de seus administradores.
- c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; a em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido.
- d) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeiro pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- e) **Certidão Simplificada da Junta Comercial do Distrito Federal ou do Estado ou certidão emitida pelo Cartório de Ofício de Pessoas Jurídicas, dentro do prazo de validade ou expedida no prazo máximo de 6 (seis) meses, conforme o caso.**

12.1.2. Quanto à Regularidade Fiscal:

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas – CNPJ.
- b) Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) Prova de Regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CR/FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal.
- d) Prova de Regularidade junto ao Instituto Nacional de Seguridade Social – CND/INSS, dentro do prazo de validade.
- e) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, se houver, do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de:
 - e.1.)** Prova de Regularidade Fiscal, perante a Fazenda Nacional, relativa aos Tributos e Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
 - e.2)** Prova de Regularidade junto à Secretaria da Fazenda e Planejamento do Governo do Distrito Federal (para as empresas sediadas em Brasília).

e.3.) Prova de Regularidade para com as Fazendas Estadual ou Municipal (para as empresas sediadas em outras localidades).

12.1.3. Quanto a Regularidade Trabalhista:

- a) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Lei federal nº 12440/2011, dentro do prazo de validade.

12.1.4. Quanto a Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade. Nos casos em que não houver validade na própria certidão, esta deverá ter sido emitida há, no máximo, 3 (três) meses.

12.1.5. Outros documentos:

- a) Declaração de que não emprega menor, conforme modelo constante no Anexo IV do presente Edital.
- b) Declaração de garantia do Equipamento, conforme modelo constante no Anexo V do presente Edital.

12.2. A documentação acima elencada deverá ser apresentada em conformidade ao disposto no subitem 10.11.

12.3. Os documentos mencionados acima poderão ser apresentados em cópia simples, acompanhado do original para autenticação pela Pregoeira ou por qualquer processo de cópia devidamente autenticada por tabelião de notas (Cartório) ou impressos por meio de pesquisa feita nos sítios eletrônicos dos órgãos oficiais emissores dos referidos documentos, os quais deverão estar em perfeitas condições de legibilidade e entendimento.

12.4. Os documentos deverão ser apresentados em envelope, opaco, fechado de forma indevassável e rubricados em suas partes coladas com a seguinte inscrição Serviço Social de Indústria – Sesi/DF - Departamento Regional do Distrito Federal – **Pregão Eletrônico Sesi/DF Nº 28/2016**.

12.5. A licitante poderá entregar a Pregoeira o envelope da documentação ou apresentá-lo por meio do Agente de Negócios credenciado, habilitado na forma do Item 5 deste Edital.

12.6. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

12.7. Sob pena de inabilitação, os documentos acima referenciados deverão estar em nome da licitante e conter o mesmo número do CNPJ, que deverá corresponder ao CNPJ constante da proposta da licitante. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; e se a 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.

12.8. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para a língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

12.9. Serão inabilitadas a(s) empresa(s) que não atender(em) ao Item 12 deste Edital.

13 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

13.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar motivadamente a intenção de recorrer, **no prazo máximo de 24h (vinte e quatro horas) exclusivamente** por meio do sítio eletrônico www.pregao.com.br. Neste caso, ser-lhe-á concedido o prazo de mais 2 (dois) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

13.2. A decisão da Pregoeira sobre o recurso deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade superior a quem compete decidir sob a petição.

- 13.3. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pela Pregoeira ao vencedor.
- 13.4. O recurso contra decisão da Pregoeira não terá efeito suspensivo.
- 13.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.6. Os recursos deverão ser interpostos **exclusivamente** por meio do site www.pregao.com.br.
- 13.7. Não serão conhecidos os recursos interpostos após o referenciado prazo, bem como os que forem enviados por fax ou e-mail.
- 13.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na Coordenação de Aquisições do Sesi/DF, localizado no SIA Trecho 03, Lote 225, Edifício Fibra, Brasília/DF, CEP 71.200-030.

14 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 14.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pela Pregoeira designada, sempre que não houver recursos.
- 14.2. A homologação da licitação é de responsabilidade do Gerente de Administração e Finanças e do Superintendente do Sesi/DF e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à proponente vencedora pela Pregoeira.

15 – DA ASSINATURA DO PEDIDO DE COMPRA – PED

- 15.1. Este instrumento contratual será emitido pelo sistema eletrônico da entidade. As condições nele dispostas são as mesmas constantes neste instrumento convocatório.
- 15.2. Independente de sua transcrição, para todos os efeitos legais, farão parte do Pedido de Compra - PED que vier a ser assinado todas as condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos, na “**PROPOSTA DE PREÇOS**” e na “**DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**” da licitante vencedora.
- 15.3. A empresa vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições pactuadas, os acréscimos ou decréscimos que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do Contrato atualizado, conforme Artigo 30 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.
- 15.4. A licitante vencedora deverá comparecer ao Sesi/DF, no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, contados de sua convocação, para a assinatura do Pedido de Compra - PED.
- 15.5. A vigência do Pedido de Compra será de **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, visando resguardar o cumprimento do prazo estabelecido para a garantia contra defeito de fabricação.

16 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 16.1. Constituem obrigações da CONTRATADA, independentemente de outras decorrentes do presente instrumento, da proposta apresentada e das normas e disposições constantes do Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi, que o regem:
 - 16.1.1. Entregar os equipamentos, móveis e carros de transporte, conforme as condições e especificações técnicas solicitadas neste Edital.
 - 16.1.2. Entregar os equipamentos, móveis e carros de transporte, embalados e protegidos de forma adequada, contra manuseio e transporte, no local e prazo estipulado neste Edital, acompanhados da respectiva nota fiscal.
 - 16.1.3. Responsabilizar-se, no que se refere ao pessoal empregado na entrega dos equipamentos, móveis e carros de transporte pelo cumprimento integral das prescrições referentes às leis tributárias, trabalhistas, previdenciárias e de segurança do trabalho, cujos encargos lhe caberá responder unilateralmente em toda a sua plenitude.
 - 16.1.4. Arcar com todas as despesas relativas a entrega dos equipamentos, móveis e carros de transporte descritos neste Edital, tais como taxas, tributos, impostos, encargos sociais, seguros, despesas com transporte e demais gastos e custos inerentes ao cumprimento deste objeto.
 - 16.1.5. Assumir todos os encargos de possíveis demandas cíveis e penais relacionadas à entrega dos equipamentos, móveis e carros de transporte, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.

- 16.1.6. Emitir nota fiscal dos equipamentos, móveis e carros de transporte fornecidos, ficando vedada a inclusão de item adverso aos contratados na mesma nota fiscal.
- 16.1.7. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais causados por seus empregados ao Sesi/DF ou a terceiros decorrentes da execução do objeto.
- 16.1.8. Comunicar por escrito, e imediatamente, ao Gestor do Instrumento Contratual qualquer motivo que impossibilite o fornecimento dos equipamentos, móveis e carros de transporte nas condições pactuadas.
- 16.1.9. Responsabilizar-se por todas as despesas em caso de devolução dos equipamentos, móveis e carros de transporte por estarem em desacordo com as especificações técnicas descritas neste Edital.
- 16.1.10. Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do Sesi/DF.
- 16.1.11. Assumir o compromisso de indenizar o Sesi/DF, independentemente da continuidade da vigência do Instrumento Contratual a ser celebrado entre esta entidade e a empresa Contratada, por eventual condenação judicial em processo que envolva qualquer um dos profissionais designados para a operacionalização do ajuste ou terceiros envolvidos.

17 – DAS OBRIGAÇÕES DO Sesi

- 17.1. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste Edital, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do aceite da nota fiscal/fatura pela área demandante, desde que respeitadas às condições e quantidades pactuados.
- 17.2. Verificar a regularidade de recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas antes do pagamento.
- 17.3. Proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes deste Edital, devendo especificar os detalhes necessários à perfeita execução do seu objeto.
- 17.4. Promover, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização do Instrumento Contratual, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas.
- 17.5. Recusar o objeto, caso não estejam de acordo com as exigências deste Edital, correndo por conta da empresa Contratada todas as despesas, referente ao recolhimento do objeto.
- 17.6. Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a entrega do objeto.
- 17.7. Notificar a Contratada, sobre toda e qualquer ocorrência, imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no fornecimento dos equipamentos, para que sejam adotadas medidas corretivas necessárias.
- 17.8. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada.

18 – DA FORMA DE PAGAMENTO

- 18.1. A empresa contratada apresentará nota fiscal, em 2 (duas) vias, acompanhada da documentação constante do subitem 12.1.2: letra “a” (CNPJ), letra “b” (**Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal – compatível com o objeto social**), letra “c” (CR/FGTS), letra “d” (CND/INSS), letra “e.1” (**CERTIDÃO DE QUITAÇÃO DE TRIBUTOS E CONTRIBUIÇÕES FEDERAIS**), letra “e.2” (**CERTIDÃO DE REGULARIDADE DO GDF – para as empresas sediadas em Brasília**) e “e.3” (**CERTIDÃO DE REGULARIDADE ESTADUAL E MUNICIPAL – para as empresas sediadas em outra localidades**) deste Edital, para liquidação e pagamento da despesa contraída pelo Sesi-DF.
- 18.2. A empresa contratada estará sujeito as retenções tributárias legais, devendo o mesmo informar no corpo da Nota Fiscal às deduções as quais ele se adequa.
- 18.3. Após o recebimento e aceite do objeto da presente contratação, o crédito será efetuado em conta bancária em nome da licitante vencedora, devendo os dados serem informados no corpo da Nota Fiscal.

- 18.4.** O Pagamento se dará, em parcela única, **em até 30 (trinta) dias**, contados do aceite da Nota Fiscal/Fatura pelo setor competente do Sesi/DF, cujo o crédito será efetuado em conta bancária em nome da licitante vencedora, conforme cronograma de desembolso constante do Anexo III deste Edital.
- 18.5.** Para liquidação dos valores relativos à entrega do objeto será ainda observado o que segue:
- 18.5.1.** Reserva-se no direito de recusar o pagamento dos objetos que não forem entregues de acordo com o proposto, aceite e pactuado.
- 18.5.2.** Poderá deduzir do montante a pagar, as indenizações devidas pela empresa contratada, em razão da inadimplência nos termos do Instrumento Contratual que vier a ser firmado.
- 18.5.3.** A aprovação das Notas Fiscais fica condicionada ao recebimento definitivo que dar-se-á após a conferência e aceitação dos itens para fins de confirmação com as especificações técnicas descritas neste anexo, podendo o Sesi/DF rejeitar, no todo ou em parte, a entrega executada em desacordo.
- 18.5.4.** As Notas Fiscais não aprovadas pelo Sesi/DF serão devolvidas à Contratada, para as devidas correções, acompanhadas dos motivos de sua rejeição, recontando-se para pagamento o prazo estabelecido no **subitem 18.4.** deste Edital, a partir da sua reapresentação, sem qualquer tipo de correção de seu valor, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o proponente do Edital por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

19 – DAS PENALIDADES

- 19.1.** Caso a licitante vencedora se recuse injustificadamente a retirar e assinar o Instrumento Contratual, dentro do prazo máximo, ou declinar da proposta, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, ficando a vencedora sujeita à aplicação das penalidades abaixo explicitadas, aplicadas isolada ou cumulativamente, com determinação e grau de aplicação a critério do Sesi/DF:
- a)** Advertência.
 - b)** Multa.
 - c)** Suspensão temporária de participação em licitações e impedida de contratar com o SISTEMA FIBRA/DF, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- 19.1.** Caso a licitante vencedora não aceitar, receber e assinar o Instrumento Contratual no prazo estipulado, este deverá ser anulado, sujeitando-se a licitante faltosa à multa de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor considerado em sua proposta, sem prejuízo das demais sanções.
- 19.2.** Ocorrendo atraso na entrega do objeto desta licitação, salvo por motivo de força maior devidamente reconhecido e aceite pelo Sesi/DF, ficará a licitante contratada sujeita à multa mensal de 2% (dois por cento) sobre o valor da fatura a pagar, mais 1% (um por cento) de mora, sem prejuízo das demais penalidades.
- 19.3.** No caso de aplicação de qualquer das multas previstas no edital, estas serão descontadas de qualquer fatura ou crédito existente em favor da licitante Contratada.
- 19.4.** A prática de atos ilícitos em quaisquer das fases desta licitação implicará na suspensão do direito de licitar com o SISTEMA FIBRA por prazo de até 02 (dois) anos.
- 19.5.** Para aplicação das penalidades aqui previstas, a empresa Contratada será notificada para apresentar defesa prévia no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da sua notificação.
- 19.6.** As penalidades previstas neste edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

20 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 20.1.** O Sesi/DF não admitirá declarações posteriores ao recebimento dos envelopes de “PROPOSTA DE PREÇOS” e “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”, de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, nem juntadas de documentos fora das datas especificadas neste Edital, que dificultem ou impossibilitem o julgamento das propostas ou a adjudicação à licitante vencedora.
- 20.2.** É parte integrante deste Edital, os seguintes Anexos:
- **ANEXO I – PLANILHA ESTIMATIVA DE PREÇOS.**
 - **ANEXO II – FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS.**
 - **ANEXO III – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO.**

- ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR.

- ANEXO V –DECLARAÇÃO DE GARANTIA DO EQUIPAMENTO.

- 20.3.** É facultado a Pregoeira, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente na PROPOSTA DE PREÇOS e na DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.
- 20.4.** Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital, perante o Sesi/DF, a licitante que não o fizer até 02 (dois) dias úteis anteriores à data de abertura, quanto a eventuais falhas ou irregularidades do Edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
- 20.5.** Qualquer pedido de esclarecimento sobre este Edital deverá ser encaminhado, por escrito, a Pregoeira, entregue e protocolado no SIA Trecho 03, Lote 225, Edifício FIBRA, Brasília/DF, CEP 71.200-030, ou pelo e-mail: compras@sistemafibra.org.br, até **02 (dois) dias úteis** anteriores à data de abertura.
- 20.6.** Os empregados e prepostos da empresa Contratada não terão qualquer vínculo empregatício com o Sesi/DF, correndo por conta exclusiva da licitante vencedora todas as obrigações decorrentes das legislações trabalhista, previdenciária, fiscal, tributária e comercial, as quais a licitante vencedora se obriga a saldar na época devida.
- 20.7.** É facultado ao Sesi/DF, quando a convocada não assinar o Pedido de Compra - PED, dentro do prazo de que trata o subitem 15.4, convocar as licitantes remanescentes, observadas a ordem de classificação para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços ou ainda cancelar a licitação.
- 20.8.** Fica assegurado ao Sesi/DF o direito de cancelar a presente licitação mediante justificativa, antes da assinatura do Pedido de Compra - PED, sem que, em decorrência dessa medida tenham as licitantes direito à indenização, à compensação ou à reclamação de qualquer natureza.
- 20.9.** O foro da Circunscrição Especial Judiciária de Brasília, Distrito Federal, será o competente para dirimir as questões oriundas desta Licitação e da relação jurídica dela decorrente.
- 20.10.** Os casos omissos deste Edital serão resolvidos pela Pregoeira e pela Equipe de Apoio, com aplicação das disposições contidas no Regulamento de Licitações e Contratos do Sesi.

Brasília – DF, 29 de agosto de 2016

PATRICIA DE CASTRO MACHADO GOMES
Pregoeira

ANEXO I – PLANILHA DE ESTIMATIVA DE PREÇOS

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO ESTIMADO	PREÇO TOTAL ESTIMADO
01	30	UND	BANCADA EM INOX Especificações Técnica Mínimas: ✓ Mesa de trabalho construída em aço inoxidável. AISI 304, liga 18.8, tampo liso. ✓ Estrutura reforçada com contraventamentos e pés em tubos de aço inox. ✓ Pés com sapatas niveladoras em polipropileno. ✓ Dimensões entre 225x68x83 e 236x71x87cm. ✓ Garantia de 12 meses.	R\$ 4.106,16	R\$ 123.184,80
02	40	UND	PRATELEIRA EM INOX Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Estante gradeada em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. ✓ Com estrutura reforçada. ✓ Dimensionada com 04 planos gradeados. ✓ Pés com sapatas reguláveis em polipropileno. ✓ Medindo entre 95x47x171 e 105x53x189cm. ✓ Garantia de 12 meses.	R\$ 2.868,44	R\$ 114.737,60
03	8	UND	CARRO DUAS PLATAFORMAS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Carro auxiliar 2 planos, em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18/8. ✓ Dotados de bordas elevadas em todos os lados. ✓ Guidão em tubo de aço inoxidável AISI 304-18/8. ✓ Estrutura de apoio em tubos de aço inoxidável AISI 30. ✓ Dimensões entre 931x539x735 e 969x561x765 mm. ✓ Garantia de 12 meses.	R\$ 2.261,22	R\$ 18.089,76
04	2	UND	CARRO PLATAFORMA Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Carro plataforma em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. ✓ Capacidade mínima de 400 Kg. ✓ Plataforma em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304-18/8, espessura entre 14 e 17mm, com reforço em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8.	R\$ 2.722,01	R\$ 5.444,02

			✓ Guidão em tubo de no mínimo 1 1/4" de diâmetro, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8. ✓ Rodízios de no mínimo 5" de diâmetro, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. ✓ Dimensões aproximadas: 1000x600x900 mm. ✓ Garantia de 12 meses.		
05	4	UND	CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Carro para transporte de pratos redondos e quadrados. ✓ Utilizado para armazenar e proteger pratos. ✓ Estrutura de polietileno durável. ✓ Acesso aberto em ambos os lados e bordas arredondadas, internamente e externamente. ✓ Um eixo traseiro em aço revestido com 2 cm. ✓ Rodas articuláveis dianteiras de 12,7 cm com freio e as rodas de 25,4 cm traseiras para facilitar as manobras. ✓ Comporta 4 colunas de 45 a 60 pratos redondos de até 28,6 cm ou de pratos quadrados de até 24,1 cm. ✓ Capacidade de carga de 227 kg. ✓ Alças moldadas em ambas as extremidades facilitam o transporte. ✓ Dimensões aproximadas: 81x69x78cm. ✓ Cor: Preto. ✓ Acompanha capa de vinil. ✓ Garantia de 12 meses.	R\$ 5.261,38	R\$ 21.045,52
06	1	UND	FORNO COMBINADO Especificações Técnica Mínimas: ✓ Sistema de cocção automático através de equipamento com geração de vapor e convecção forçada de ar quente. ✓ Central de cozimento Inteligente, compatível para grelhas e Gns de várias profundidades. ✓ O forno deverá possuir programas que permitam preparar as várias categorias de alimentos, no mínimo: Aves, peixes, carnes, acompanhamentos, panificação, gratinados, grelhados. ✓ O forno deve permitir que o usuário defina diversos parâmetros de preparação dos alimentos, dentre essas definições deve ser possível selecionar no mínimo: o tipo de alimento, o grau de cocção (bem passado; mal passado), acabamento externo	R\$ 97.557,40	R\$ 97.557,40

			(claro, médio ou escuro), tempo de preparo (rápido ou lento) e temperatura de consumo. ✓ Conter as funções ar quente, vapor e vapor combinado permitindo alteração de tempo, temperatura, controle de saturação de vapor na câmara e término de função por tempo ou temperatura da sonda. ✓ Aceitar programação de receitas de modo que possa controlar, separadamente, tempo, temperatura e nível de vapor em cada passo do modo de preparo. ✓ Possuir sistema de auto diagnóstico de defeito, no qual indica o tipo de avaria que possa ter ocorrido. Possuir sensor de núcleo para controle de temperatura interna do alimento. Injeção de vapor gerado por caldeira independente com dispositivo de esvaziamento automático para evitar calcificação. ✓ Controlar a saturação de vapor na câmara de 0 a 100%. Deverá possuir aquecimento provido por resistências encapsuladas em aço incolor. Dotado de dreno e programa de higienização automática. ✓ Construído integralmente em aço inoxidável. Fiação anti-chamas. ✓ Alarme sonoro indicativo de término de preparo ✓ Dimensões podendo variar entre 189x121x102cm e 197x125x106cm. Incluso instalação e Garantia de 24 meses. ✓ Capacidade: 40GNs (carro). ✓ Porta com vidro duplo temperado. Componentes de qualidade certificada. Cantos arredondados e dreno que facilitam a higienização. ✓ Isolamento: Lã de rocha mineral, que é menos prejudicial ao meio ambiente e para o ser humano. ✓ Aquecimento: Resistências especiais blindadas, tanto na câmara de cocção como na caldeira geradora de vapor. ✓ Temperatura: Ajustável de 50°C a 250°C. ✓ Controles: Comando em digital. ✓ Convecção: Turbina movida por motor elétrico com reversão de giro. ✓ Geração de Vapor: Vapor gerado por gotejamento e 3 (três) níveis de controle de vapor. ✓ Acompanhado de 02 (dois) Carros Gaiola com capacidade para 40GNs, totalmente em aço inoxidável, com bandeja coletora de água removível e travas de segurança para GNS dianteira e traseira. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v Trifásico.		
--	--	--	---	--	--

			✓ Consumo máximo de 70kw. ✓ Potência: 52Kw.		
07	1	UND	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300 LITROS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Caldeirão construído totalmente em aço inox AISI 304 liga 18.8. ✓ Com isolamento térmico em mantas de lã de vidro. ✓ Tampa auto clavada: construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene, sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite. ✓ Sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais. ✓ Pannel de comando em aço inoxidável. ✓ Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. ✓ Câmara de vapor em aço carbono e interna em aço inox. ✓ Com mangueira flexível revestida em aço inox e regulador de gás. ✓ Pés tubulares em aço inox com nivelador de altura. ✓ Conforme NR13. ✓ Capacidade: 300L. ✓ Dimensões aproximadas: Diâmetro (mm) 1180 x. Altura (mm) 910. ✓ Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, manômetro e desaeração. ✓ Equipado com 2 (duas) válvulas de segurança. ✓ Garantia de 12 meses. Características: ✓ Potência BTU (GLP): 168.000.	R\$ 23.239,11	R\$ 23.239,11
08	2	UND	FRITADEIRA Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Totalmente em aço inox padrão AISI 304, liga 18.08 com acabamento escovado. ✓ Capacidade na área de fritura de mínimo de 90 litros de óleo, 21 litros de água e 4l de sal. ✓ Deverá ter termostato eletromecânico (Controle preciso da temperatura do óleo).	R\$ 10.684,24	R\$ 21.368,48

			✓ Queimadores de alto desempenho. Sistema de retirada do amido. ✓ Área de fritura entre 765x490 e 765x510 mm. ✓ Dimensões do equipamento entre 892x647x862mm e 928x673x897mm. ✓ Garantia de 24 meses. ✓ Acompanha mais 04 (quatro) cestos para fritura, com alça de apoio lateral ou para o lado direito ou para o lado esquerdo. Medidas: 23x13x14cm (comprimento x largura x altura). Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v Trifásico. ✓ Consumo máximo de 15000w. ✓ Potência: 15.000 w.		
09	1	UND	BOILER 200L Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Aquecedor elétrico, cilíndrico, horizontal, de capacidade entre 200 e 250 litros. ✓ Cilindro interno fabricado em aço Inox. ✓ Alta pressão: mínimo de 4,0 kg/cm². ✓ Revestimento térmico contra perdas de calor em poliuretano expandido, capa externa em chapa de Aço SAE-1008/1010, duplamente pintada. ✓ Equipado com resistência elétrica blindada e termostato de grande sensibilidade. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v. ✓ Potência: mínima de 3,0 kW.	R\$ 4.240,00	R\$ 4.240,00
10	12	UND	PASS THROUGH AQUECIDO ELÉTRICO VERTICAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Com 04 portas (02 de cada lado). ✓ Gabinete externo estruturado em perfis de aço Inoxidável AISI 304-l8/8 e interno em aço 430, com trilhos dimensionados para recipientes gastronorm. ✓ Com puxadores reforçados, isolamento térmico, aquecimento elétrico por meio de resistências a seco, comandado por termostato automático para controle de temperatura.	R\$ 17.313,75	R\$ 207.765,00

			✓ Cantoneiras internas com capacidade mínima para 72 GNS 1/1 X65mm, estrutura de apoio executada em perfis de aço inox com pés reguláveis. ✓ Dimensões entre 140x421x1974 mm e 146x846x2055 mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v.		
11	6	UND	PASS THROUGH REFRIGERADO ELÉTRICO VERTICAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Com 04 portas (02 de cada lado). ✓ Gabinete estruturado externo e interno em perfis de aço inoxidável AISI 304-l8/8, com puxadores reforçados, isolamento térmico em poliuretano injetado, compressor tipo hermético. ✓ Deve trabalhar em temperatura de 2°C a 5°C (graus). ✓ Gás inofensivo ao meio ambiente isento de CFC. ✓ Termostato com controle digital de temperatura e chave com lâmpada piloto. ✓ Cantoneiras internas com capacidade mínima para 72 GNS 1/1 X65mm. ✓ Pés em tubos de polipropileno usinado providos de sapatas reguláveis. ✓ Dimensões entre 140x421x1974 mm e 146x846x2055mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v.	R\$ 15.713,61	R\$ 94.281,66
12	1	UND	MÁQUINA DE GELO Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Máquina de fazer gelo em cubo com gabinete construído em aço inox 304. ✓ Capacidade mínima de produção de 250kg diários e depósito incorporado para no mínimo 100 kg. ✓ Incluso instalação e garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v. ✓ Potencia: 1/3 hp.	R\$ 36.822,29	R\$ 36.822,29
13	4	UND	REFRIGERADOR 4 PORTAS INDUSTRIAL Especificações Técnicas Mínimas:	R\$ 14.432,53	R\$ 57.730,12

			✓ Gabinete externo estruturado em perfis de aço inoxidável AISI 304 LIGA 18.8, interno em aço inox 430. ✓ Prateleiras gradeadas removíveis, isolamento térmico em poliuretano injetado. ✓ Conjunto frigorífico composto de compressor tipo hermético, comandado por termo controlador automático digital para controle de temperatura, evaporador em tubo de cobre eletrolítico. ✓ Estrutura de apoio executada em perfis de aço com pés reguláveis. ✓ Temperatura de trabalho entre 0°C e 4°C. ✓ Dimensões entre 140x421x1974 mm e 146x846x2055mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v. ✓ Potencia: 1/3 hp.		
14	2	UND	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Liquidificador basculante. ✓ Capacidade mínima de 25lts. ✓ Copo sem solda. ✓ Com hélices trituradoras em aço inoxidável AISI 304 LIGA 18.8. ✓ Cavalete e copo monobloco em aço inoxidável AISI 304 LIGA 18.8, costelas estampadas. ✓ Trava do sistema basculante acionada por pedal. ✓ Dimensões entre (AxLxP): 1155x401x515mm e 1203x418x536 mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v. ✓ Potência mínima de 1,5 cv. 3500rpm.	R\$ 4.001,21	R\$ 8.002,42
15	2	UND	BEBEDOURO ELÉTRICO P/GALÃO DE 20L Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Fornece água Gelada e Natural. ✓ Gabinete com aço inoxidável com tampa e base injetados. ✓ Controle automático de temperatura. ✓ CFC Free - Gás R 134^a. ✓ Reservatório em material atóxico.	R\$ 984,02	R\$ 1.968,04

			✓ Alça de transporte para facilitar o manuseio. ✓ Capacidade de Armazenamento 2 Litros. ✓ Para acoplar garrafão de 20 litros com 2 torneiras. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v.		
16	3	UND	CHAPA À GÁS INDUSTRIAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Chapa superior lisa e/ou ranhurada para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal. ✓ Equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura. ✓ Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento. ✓ Segurança contra falta de chama. ✓ Sistema piloto e acendimento externo. ✓ Controle de temperatura por termostatos, lâmpada piloto e válvula solenoide. ✓ Chaminé posterior plana para saída de gases de combustão. ✓ Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água. ✓ Gabinete inferior com portas. ✓ Conjunto de rodízios Ø5", sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos. ✓ Dimensões (mm) 900X980X240. ✓ Área de Trabalho 66 dm². ✓ Zonas Aquecidas 02. Lisa 1/1. ✓ Garantia 12 meses. Características: ✓ Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN) 91.856 / 23.116. ✓ Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN) 1,97 / 2,49.	R\$ 7.945,36	R\$ 23.836,08
17	1	UND	MIXER Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Ideal para processamento de Sopas, molhos, cremes, patês, etc. ✓ Funções: faca, batedeira e emulsionadora. ✓ Modelo compacto com dimensões reduzidas e de fácil manipulação. ✓ Acompanha a lamina e o disco emulsionador. ✓ Faca e haste inteiramente desmontável.	R\$ 2.764,61	R\$ 2.764,61

			✓ Tubo, cino e faca em aço inox. ✓ Capacidade: Até 50 Litros. ✓ Velocidade: de 250 a 1500 rpm. ✓ Dimensões: 125 x 125 x 725 mm (LxPxA). ✓ Peso: 5,9 kg. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Voltagem: 220V Monofásico. ✓ Potência: 440 Watts.		
18	1	UND	PROCESSADOR DE LEGUMES Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Cortador de Legumes totalmente construído em aço inox. ✓ Constituído de 2 (duas) bocas: uma boca grande, formato meia lua, para cortar legumes volumosos como folhosos. A outra boca cilíndrica para os legumes compridos ou frágeis. ✓ Capacidade de produção real mínima de 250kg/hora. ✓ Composto de um arranque automático da máquina por meio de alavanca. ✓ Dimensões entre 578x343x650mm e 602x357x680mm. ✓ Acompanhado de: Kit básico de lâminas (ralar 2mm, fatiar 2mm, fatiar 5mm, cubos 10x10x10mm). ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Voltagem: 220V Monofásico. ✓ Potência: mínimo 1/2 CV.	R\$ 7.818,74	R\$ 7.818,74
19	2	UND	FOGÃO 8 BOCAS À GÁS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Fogão industrial a gás com 08 (oito) queimadores, com 01 chapa de sobrepor e 01 forno. ✓ Queimadores de ferro fundido com 23cm de diâmetro, consumo 525gr/GLP/h por boca, desmontáveis para facilidade de limpeza. ✓ Estrutura em aço inox liga 18.8 padrão AISI 304, pés em tubo quadrado 40x40mm inox, quadro superior inox em perfil "U" medindo 10x3cm. ✓ Sapatas reguláveis em polipropileno. ✓ Grelhas de aço carbono, medindo 40x40cm, permitindo total aproveitamento da chama.	R\$ 14.225,17	R\$ 28.450,34

			✓ Bandejas em aço inox sob os queimadores para recolhimento de resíduos. ✓ Pannel de comando em ambos os lados, executado em aço inox Aisi 304. ✓ Registro de gás tipo industrial, reforçado, cromado, com manipulador em baquelite de formato anatômico e fácil regulagem da chama. ✓ Dimensões aproximadas 210x110x 90cm. ✓ Garantia de 12 meses. Características: ✓ Consumo: 4,2kg/glp/h.		
20	2	UND	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Lavadora de louças de esteira. ✓ Operações: Lavagem e enxágue. ✓ Aquecedor elétrico da água do enxágue. ✓ Produção mínima: 150 gavetas/hora. ✓ Capacidade mínima por gaveta: 18 pratos (Ø 300 mm), 27 pratos (Ø 190mm), ou 36 pires (Ø 120 mm), ou 09 bandejas (460 x 410 mm), ou 200 talheres, ou 41 copos (Ø 67 mm) ou 36 copos (Ø 70 mm) ou 49 xícaras de café (Ø 60 mm) ou 25 xícaras de chá (Ø 85 mm). ✓ Acompanha: 02 Termômetros digitais para aferição das temperaturas da água de lavagem e enxágue. ✓ Acompanha: Kit de instalação: contendo mangueiras de água e esgoto para instalação até 2 metros de distância da máquina. ✓ Acompanha: Mesa auxiliar em aço inox, com medidas adequadas para encaixe ao equipamento, com capacidade para 02 gavetas, para entrada da lavadora. ✓ Acompanha: Mesa auxiliar em aço inox, com medidas adequadas para encaixe ao equipamento, com capacidade para 03 gavetas, para saída da lavadora e fim de curso. ✓ Acompanha: 6 Gavetas de pinos para acomodar pratos e bandejas. ✓ Acompanha: 2 Gavetas com 16 copos plásticos para lavar talheres. ✓ Acompanha: 2 Gavetas lisa para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos. ✓ Garantia de 24 meses. ✓ Dimensões aproximadas 1100 x 805 x 1380cm. Características Elétricas:	R\$ 126.595,95	R\$ 253.191,90

			✓ Tensão: 220V. ✓ Potência: 3 CV.		
21	3	UND	BALANÇA PLATAFORMA Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Estrutura em chapa de aço carbono. Fonte full range 90 a 240 Vac. ✓ Rodas em aço. ✓ Display com no mínimo de 06 dígitos. ✓ Função TARA. ✓ Pesagem mínima 1kg. ✓ Carga máxima de no mínimo 300 kg. ✓ Divisões: 50gr. ✓ Plataforma entre 588 x 588 e 612x612mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220V. ✓ Fonte full range 90 a 240 Vac.	R\$ 2.234,95	R\$ 6.704,85
22	3	UND	CORTADOR/ PICADOR MANUAL DE LEGUMES Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Cortador de Legumes diversos. ✓ Colunas em tudo de aço 5/8. ✓ Corpo, Cabo e Basculante em alumínio Fundido. ✓ Pintura eletrostática. ✓ Fixação: tripé soldado aço. ✓ Dimensões aproximadas: 1120x455x550 mm (AxLxP). ✓ Peso estimado: 3,360kg. ✓ Acompanha 2 (duas) facas aço inox 10mm e 2 (duas) facas aço inox 6mm. ✓ Garantia de 12 meses.	R\$ 289,74	R\$ 869,22
23	2	UND	PALETEIRA HIDRAÚLICA MANUAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Estrutura de aço. ✓ Para cargas de até 2000 Kg. ✓ Sistema de elevação: hidráulico manual. ✓ Largura entre os Garfos 685 mm. ✓ Altura dos garfos baixados: 80mm. ✓ Altura dos garfos elevados: 200mm. ✓ Movimentação horizontal de cargas.	R\$ 2.609,10	R\$ 5.218,20

			✓ Timão com design ergonômico com molas de retorno automático para a posição vertical. ✓ Roletes de entrada e rebaixo nas pontas dos garfos para facilitar a entrada nos paletes. ✓ Com válvula de alívio. ✓ Alavanca com três posições (elevação, neutro e descida). ✓ Rodas direcionais em nylon e rodas de carga em nylon duplo (tandem), montadas sobre rolamentos com blindagem dupla. ✓ Dimensões aproximadas: Comprimento útil dos garfos: 1.220mm; Largura dos garfos: 165mm; Comprimento total: 1.670mm; Largura total: 685mm; Altura total: 1.230mm. ✓ Garantia de 12 meses.		
24	1	UND	RESFRIADOR RÁPIDO Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Congelador / resfriador rápido de alimentos. ✓ Capacidade mínima de 60 Kg por ciclo. ✓ Com um carro para no mínimo 20 Bandejas GN's 1/1. ✓ Gabinete em aço inox AISI 304 interno e externo isolado em poliuretano injetado com espessura mínima de 7cm. ✓ Grupo frigorífico com compressor hermético e condensação a ar. Degelo manual a ar. ✓ Evaporadores e moto ventiladores distribuídos verticalmente por toda a extensão do gabinete. ✓ Controlador digital que gerencie o funcionamento do compressor e dos ventiladores, ligado a sensores de temperatura ambiente e de produtos (espeto). ✓ Ciclos de resfriamento: rápido com temperatura positiva do ar levando a temperatura no centro do alimento de +90°C à +3°C em no máximo noventa minutos; rápido com temperatura variável do ar levando a temperatura no centro do alimento de +90°C à +3°C em no máximo noventa minutos; congelamento rápido: +90°C ou mais a -18°C ou menos no centro do alimento em no máximo quatro horas, com temperatura do ar entre 35°C a 40°C; todos com opção conservação. ✓ Dimensões entre 1342 x 2033 x 875mm e 1379 x 2116 x 910mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220V Trifásico.	R\$ 57.389,89	R\$ 57.389,89

25	4	UND	FREEZER HORIZONTAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Equipamento com dupla ação: refrigerador e freezer. ✓ Capacidade Bruta: 546L. ✓ Base da unidade de refrigeração removível. ✓ Dreno frontal. ✓ Gabinete interno pré-pintado. ✓ Gaxeta removível. ✓ Puxador ergonômico com fechadura de segurança. ✓ Tampas balanceadas. ✓ Faixa de temperatura: 2 a 8°C e -18 a -22°C. ✓ Termostato ajustável. ✓ Rodízios reforçados. ✓ Dimensões aproximadas: AxLxP 944 x 1665 x 690mm. ✓ Tipo de Gás Refrigerante: R-134A. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220V Monofásico. ✓ Potência: mínima 331W.	R\$ 4.543,85	R\$ 18.175,40
26	12	UND	GELADEIRA EXPOSITORA Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Capacidade Bruta: 572L e Líquida: 497L. ✓ Porta com fechamento automático. ✓ Base da unidade de refrigeração removível. ✓ Evaporador aletado (com ventilação forçada de ar frio). ✓ Iluminação interna. ✓ Porta de vidro antiembaçante. ✓ Prateleiras suspensas e reguláveis. ✓ Puxador ergonômico. ✓ Sistema Frost Free. ✓ Faixa de temperatura: 2 a 8°C. ✓ Com travas de abastecimento. ✓ Pés Niveladores. ✓ Tipo de Gás Refrigerante: R-134A. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas:	R\$ 7.704,98	R\$ 92.459,76

			✓ Tensão: 220V Monofásico. ✓ Potência: mínima 543W.		
VALOR ESTIMADO DA PROPOSTA					R\$ 1.332.355,21

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$ _____ (_____)

ANEXO II – FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS

LICITANTE:		
CONTATO:		
END. COMERCIAL:		
CIDADE:	UF:	CEP:
FONE:	FAX:	E-MAIL:
CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
DATA:		
VALIDADE DA PROPOSTA:		
DADOS BANCÁRIOS (CONFORME ITEM 7.7.):		
DADOS DO REPRESENTANTE DA EMPRESA (CONFORME ITEM 7.7.):		
GARANTIA:		

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	30	UND	BANCADA EM INOX Especificações Técnica Mínimas: ✓ Mesa de trabalho construída em aço inoxidável. AISI 304, liga 18.8, tampo liso. ✓ Estrutura reforçada com contraventamentos e pés em tubos de aço inox. ✓ Pés com sapatas niveladoras em polipropileno. ✓ Dimensões entre 225x68x83 e 236x71x87cm. ✓ Garantia de 12 meses.			
02	40	UND	PRATELEIRA EM INOX Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Estante gradeada em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. ✓ Com estrutura reforçada. ✓ Dimensionada com 04 planos gradeados. ✓ Pés com sapatas reguláveis em polipropileno. ✓ Medindo entre 95x47x171 e 105x53x189cm. ✓ Garantia de 12 meses.			
03	8	UND	CARRO DUAS PLATAFORMAS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Carro auxiliar 2 planos, em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18/8. ✓ Dotados de bordas elevadas em todos os lados. ✓ Guidão em tubo de aço inoxidável AISI 304-18/8.			

			✓ Estrutura de apoio em tubos de aço inoxidável AISI 30. ✓ Dimensões entre 931x539x735 e 969x561x765 mm. ✓ Garantia de 12 meses.			
04	2	UND	CARRO PLATAFORMA Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Carro plataforma em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. ✓ Capacidade mínima de 400 Kg. ✓ Plataforma em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304-18/8, espessura entre 14 e 17mm, com reforço em perfis de aço inoxidável AISI 304-18/8. ✓ Guidão em tubo de no mínimo 1 1/4" de diâmetro, com apoio inferior em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8. ✓ Rodízios de no mínimo 5" de diâmetro, com revestimento de borracha, sendo: 02 (dois) fixos e 02 (dois) giratórios. ✓ Dimensões aproximadas: 1000x600x900 mm. ✓ Garantia de 12 meses.			
05	4	UND	CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Carro para transporte de pratos redondos e quadrados. ✓ Utilizado para armazenar e proteger pratos. ✓ Estrutura de polietileno durável. ✓ Acesso aberto em ambos os lados e bordas arredondadas, internamente e externamente. ✓ Um eixo traseiro em aço revestido com 2 cm. ✓ Rodas articuláveis dianteiras de 12,7 cm com freio e as rodas de 25,4 cm traseiras para facilitar as manobras. ✓ Comporta 4 colunas de 45 a 60 pratos redondos de até 28,6 cm ou de pratos quadrados de até 24,1 cm. ✓ Capacidade de carga de 227 kg. ✓ Alças moldadas em ambas as extremidades facilitam o transporte. ✓ Dimensões aproximadas: 81x69x78cm. ✓ Cor: Preto. ✓ Acompanha capa de vinil. ✓ Garantia de 12 meses.			

06	1	UND	FORNO COMBINADO Especificações Técnica Mínimas: ✓ Sistema de cocção automático através de equipamento com geração de vapor e convecção forçada de ar quente. ✓ Central de cozimento Inteligente, compatível para grelhas e Gns de várias profundidades. ✓ O forno deverá possuir programas que permitam preparar as várias categorias de alimentos, no mínimo: Aves, peixes, carnes, acompanhamentos, panificação, gratinados, grelhados. ✓ O forno deve permitir que o usuário defina diversos parâmetros de preparação dos alimentos, dentre essas definições deve ser possível selecionar no mínimo: o tipo de alimento, o grau de cocção (bem passado; mal passado), acabamento externo (claro, médio ou escuro), tempo de preparo (rápido ou lento) e temperatura de consumo. ✓ Conter as funções ar quente, vapor e vapor combinado permitindo alteração de tempo, temperatura, controle de saturação de vapor na câmara e término de função por tempo ou temperatura da sonda. ✓ Aceitar programação de receitas de modo que possa controlar, separadamente, tempo, temperatura e nível de vapor em cada passo do modo de preparo. ✓ Possuir sistema de auto diagnóstico de defeito, no qual indica o tipo de avaria que possa ter ocorrido. Possuir sensor de núcleo para controle de temperatura interna do alimento. Injeção de vapor gerado por caldeira independente com dispositivo de esvaziamento automático para evitar calcificação. ✓ Controlar a saturação de vapor na câmara de 0 a 100%. Deverá possuir aquecimento provido por resistências encapsuladas em aço incolor. Dotado de dreno e programa de higienização automática. ✓ Construído integralmente em aço inoxidável. Fiação anti-chamas. ✓ Alarme sonoro indicativo de término de preparo ✓ Dimensões podendo variar entre 189x121x102cm e 197x125x106cm. Incluso instalação e Garantia de 24 meses. ✓ Capacidade: 40GNs (carro). ✓ Porta com vidro duplo temperado. Componentes de qualidade certificada. Cantos arredondados e dreno que facilitam a higienização. ✓ Isolamento: Lã de rocha mineral, que é menos prejudicial ao meio ambiente e para o ser humano.			
----	---	-----	---	--	--	--

			✓ Aquecimento: Resistências especiais blindadas, tanto na câmara de cocção como na caldeira geradora de vapor. ✓ Temperatura: Ajustável de 50°C a 250°C. ✓ Controles: Comando em digital. ✓ Convecção: Turbina movida por motor elétrico com reversão de giro. ✓ Geração de Vapor: Vapor gerado por gotejamento e 3 (três) níveis de controle de vapor. ✓ Acompanhado de 02 (dois) Carros Gaiola com capacidade para 40GNs, totalmente em aço inoxidável, com bandeja coletora de água removível e travas de segurança para GNs dianteira e traseira. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v Trifásico. ✓ Consumo máximo de 70kw. ✓ Potência: 52Kw.			
07	1	UND	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300 LITROS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Caldeirão construído totalmente em aço inox AISI 304 liga 18.8. ✓ Com isolamento térmico em mantas de lã de vidro. ✓ Tampa auto clavada: construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança, torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene, sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite. ✓ Sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais. ✓ Pannel de comando em aço inoxidável. ✓ Aquecimento a gás (GLP) com auto geração de vapor. ✓ Câmara de vapor em aço carbono e interna em aço inox. ✓ Com mangueira flexível revestida em aço inox e regulador de gás. ✓ Pés tubulares em aço inox com nivelador de altura. ✓ Conforme NR13. ✓ Capacidade: 300L. ✓ Dimensões aproximadas: Diâmetro (mm) 1180 x. Altura (mm) 910.			

			✓ Acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, manômetro e desaeração. ✓ Equipado com 2 (duas) válvulas de segurança. ✓ Garantia de 12 meses. Características: ✓ Potência BTU (GLP): 168.000.			
08	2	UND	FRITADEIRA Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Totalmente em aço inox padrão AISI 304, liga 18.08 com acabamento escovado. ✓ Capacidade na área de fritura de mínimo de 90 litros de óleo, 21 litros de água e 4l de sal. ✓ Deverá ter termostato eletromecânico (Controle preciso da temperatura do óleo). ✓ Queimadores de alto desempenho. Sistema de retirada do amido. ✓ Área de fritura entre 765x490 e 765x510 mm. ✓ Dimensões do equipamento entre 892x647x862mm e 928x673x897mm. ✓ Garantia de 24 meses. ✓ Acompanha mais 04 (quatro) cestos para fritura, com alça de apoio lateral ou para o lado direito ou para o lado esquerdo. Medidas: 23x13x14cm (comprimento x largura x altura). Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v Trifásico. ✓ Consumo máximo de 15000w. ✓ Potência: 15.000 w.			
09	1	UND	BOILER 200L Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Aquecedor elétrico, cilíndrico, horizontal, de capacidade entre 200 e 250 litros. ✓ Cilindro interno fabricado em aço Inox. ✓ Alta pressão: mínimo de 4,0 kg/cm². ✓ Revestimento térmico contra perdas de calor em poliuretano expandido, capa externa em chapa de Aço SAE-1008/1010, duplamente pintada. ✓ Equipado com resistência elétrica blindada e termostato de grande sensibilidade. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v.			

			✓ Potência: mínima de 3,0 kW.			
10	12	UND	PASS THROUGH AQUECIDO ELÉTRICO VERTICAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Com 04 portas (02 de cada lado). ✓ Gabinete externo estruturado em perfis de aço Inoxidável AISI 304-l8/8 e interno em aço 430, com trilhos dimensionados para recipientes gastronorm. ✓ Com puxadores reforçados, isolamento térmico, aquecimento elétrico por meio de resistências a seco, comandado por termostato automático para controle de temperatura. ✓ Cantoneiras internas com capacidade mínima para 72 GNS 1/1 X65mm, estrutura de apoio executada em perfis de aço inox com pés reguláveis. ✓ Dimensões entre 140x421x1974 mm e 146x846x2055 mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v.			
11	6	UND	PASS THROUGH REFRIGERADO ELÉTRICO VERTICAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Com 04 portas (02 de cada lado). ✓ Gabinete estruturado externo e interno em perfis de aço inoxidável AISI 304-l8/8, com puxadores reforçados, isolamento térmico em poliuretano injetado, compressor tipo hermético. ✓ Deve trabalhar em temperatura de 2°C a 5°C (graus). ✓ Gás inofensivo ao meio ambiente isento de CFC. ✓ Termostato com controle digital de temperatura e chave com lâmpada piloto. ✓ Cantoneiras internas com capacidade mínima para 72 GNS 1/1 X65mm. ✓ Pés em tubos de polipropileno usinado providos de sapatas reguláveis. ✓ Dimensões entre 140x421x1974 mm e 146x846x2055mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v.			

12	1	UND	MÁQUINA DE GELO Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Máquina de fazer gelo em cubo com gabinete construído em aço inox 304. ✓ Capacidade mínima de produção de 250kg diários e depósito incorporado para no mínimo 100 kg. ✓ Incluso instalação e garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v. ✓ Potencia: 1/3 hp.			
13	4	UND	REFRIGERADOR 4 PORTAS INDUSTRIAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Gabinete externo estruturado em perfis de aço inoxidável AISI 304 LIGA 18.8, interno em aço inox 430. ✓ Prateleiras gradeadas removíveis, isolamento térmico em poliuretano injetado. ✓ Conjunto frigorífico composto de compressor tipo hermético, comandado por termo controlador automático digital para controle de temperatura, evaporador em tubo de cobre eletrolítico. ✓ Estrutura de apoio executada em perfis de aço com pés reguláveis. ✓ Temperatura de trabalho entre 0°C e 4°C. ✓ Dimensões entre 140x421x1974 mm e 146x846x2055mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v. ✓ Potencia: 1/3 hp.			
14	2	UND	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Liquidificador basculante. ✓ Capacidade mínima de 25lts. ✓ Copo sem solda. ✓ Com hélices trituradoras em aço inoxidável AISI 304 LIGA 18.8. ✓ Cavalete e copo monobloco em aço inoxidável AISI 304 LIGA 18.8, costelas estampadas. ✓ Trava do sistema basculante acionada por pedal. ✓ Dimensões entre (AxLxP): 1155x401x515mm e 1203x418x536 mm.			

			✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v. ✓ Potência mínima de 1,5 cv. 3500rpm.			
15	2	UND	BEBEDOURO ELÉTRICO P/GALÃO DE 20L Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Fornece água Gelada e Natural. ✓ Gabinete com aço inoxidável com tampa e base injetados. ✓ Controle automático de temperatura. ✓ CFC Free - Gás R 134^a. ✓ Reservatório em material atóxico. ✓ Alça de transporte para facilitar o manuseio. ✓ Capacidade de Armazenamento 2 Litros. ✓ Para acoplar garrafão de 20 litros com 2 torneiras. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220v.			
16	3	UND	CHAPA À GÁS INDUSTRIAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Chapa superior lisa e/ou ranhurada para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal. ✓ Equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura. ✓ Galeria de queimadores tubulares em aço esmaltado de alto rendimento. ✓ Segurança contra falta de chama. ✓ Sistema piloto e acendimento externo. ✓ Controle de temperatura por termostatos, lâmpada piloto e válvula solenoide. ✓ Chaminé posterior plana para saída de gases de combustão. ✓ Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água. ✓ Gabinete inferior com portas. ✓ Conjunto de rodízios Ø5", sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos. ✓ Dimensões (mm) 900X980X240. ✓ Área de Trabalho 66 dm². ✓ Zonas Aquecidas 02. Lisa 1/1.			

			✓ Garantia 12 meses. Características: ✓ Potência BTU (GLP) / kcal/h (GN) 91.856 / 23.116. ✓ Consumo kg/h (GLP) / m³/h (GN) 1,97 / 2,49.			
17	1	UND	MIXER Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Ideal para processamento de Sopas, molhos, cremes, patês, etc. ✓ Funções: faca, batadeira e emulsionadora. ✓ Modelo compacto com dimensões reduzidas e de fácil manipulação. ✓ Acompanha a lamina e o disco emulsionador. ✓ Faca e haste inteiramente desmontável. ✓ Tubo, cino e faca em aço inox. ✓ Capacidade: Até 50 Litros. ✓ Velocidade: de 250 a 1500 rpm. ✓ Dimensões: 125 x 125 x 725 mm (LxPxA). ✓ Peso: 5,9 kg. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Voltagem: 220V Monofásico. ✓ Potência: 440 Watts.			
18	1	UND	PROCESSADOR DE LEGUMES Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Cortador de Legumes totalmente construído em aço inox. ✓ Constituído de 2 (duas) bocas: uma boca grande, formato meia lua, para cortar legumes volumosos como folhosos. A outra boca cilíndrica para os legumes compridos ou frágeis. ✓ Capacidade de produção real mínima de 250kg/hora. ✓ Composto de um arranque automático da máquina por meio de alavanca. ✓ Dimensões entre 578x343x650mm e 602x357x680mm. ✓ Acompanhado de: Kit básico de lâminas (ralar 2mm, fatiar 2mm, fatiar 5mm, cubos 10x10x10mm). ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Voltagem: 220V Monofásico.			

			✓ Potência: mínimo 1/2 CV.			
19	2	UND	FOGÃO 8 BOCAS À GÁS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Fogão industrial a gás com 08 (oito) queimadores, com 01 chapa de sobrepor e 01 forno. ✓ Queimadores de ferro fundido com 23cm de diâmetro, consumo 525gr/GLP/h por boca, desmontáveis para facilidade de limpeza. ✓ Estrutura em aço inox liga 18.8 padrão AISI 304, pés em tubo quadrado 40x40mm inox, quadro superior inox em perfil "U" medindo 10x3cm. ✓ Sapatas reguláveis em polipropileno. ✓ Grelhas de aço carbono, medindo 40x40cm, permitindo total aproveitamento da chama. ✓ Bandejas em aço inox sob os queimadores para recolhimento de resíduos. ✓ Pannel de comando em ambos os lados, executado em aço inox Aisi 304. ✓ Registro de gás tipo industrial, reforçado, cromado, com manipulador em baquelite de formato anatômico e fácil regulação da chama. ✓ Dimensões aproximadas 210x110x 90cm. ✓ Garantia de 12 meses. Características: ✓ Consumo: 4,2kg/glp/h.			
20	2	UND	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Lavadora de louças de esteira. ✓ Operações: Lavagem e enxágue. ✓ Aquecedor elétrico da água do enxágue. ✓ Produção mínima: 150 gavetas/hora. ✓ Capacidade mínima por gaveta: 18 pratos (Ø 300 mm), 27 pratos (Ø 190mm), ou 36 pires (Ø 120 mm), ou 09 bandejas (460 x 410 mm), ou 200 talheres, ou 41 copos (Ø 67 mm) ou 36 copos (Ø 70 mm) ou 49 xícaras de café (Ø 60 mm) ou 25 xícaras de chá (Ø 85 mm). ✓ Acompanha: 02 Termômetros digitais para aferição das temperaturas da água de lavagem e enxágue. ✓ Acompanha: Kit de instalação: contendo mangueiras de água e esgoto para instalação até 2 metros de distância da máquina. ✓ Acompanha: Mesa auxiliar em aço inox, com medidas adequadas para encaixe ao			

			equipamento, com capacidade para 02 gavetas, para entrada da lavadora. ✓ Acompanha: Mesa auxiliar em aço inox, com medidas adequadas para encaixe ao equipamento, com capacidade para 03 gavetas, para saída da lavadora e fim de curso. ✓ Acompanha: 6 Gavetas de pinos para acomodar pratos e bandejas. ✓ Acompanha: 2 Gavetas com 16 copos plásticos para lavar talheres. ✓ Acompanha: 2 Gavetas lisa para cumbucas, molheiras e peças de tamanhos diversos. ✓ Garantia de 24 meses. ✓ Dimensões aproximadas 1100 x 805 x 1380cm. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220V. ✓ Potência: 3 CV.			
21	3	UND	BALANÇA PLATAFORMA Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Estrutura em chapa de aço carbono. Fonte full range 90 a 240 Vac. ✓ Rodas em aço. ✓ Display com no mínimo de 06 dígitos. ✓ Função TARA. ✓ Pesagem mínima 1kg. ✓ Carga máxima de no mínimo 300 kg. ✓ Divisões: 50gr. ✓ Plataforma entre 588 x 588 e 612x612mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220V. ✓ Fonte full range 90 a 240 Vac.			
22	3	UND	CORTADOR/ PICADOR MANUAL DE LEGUMES Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Cortador de Legumes diversos. ✓ Colunas em tudo de aço 5/8. ✓ Corpo, Cabo e Basculante em alumínio Fundido. ✓ Pintura eletrostática. ✓ Fixação: tripé soldado aço. ✓ Dimensões aproximadas: 1120x455x550 mm (AxLxP).			

			✓ Peso estimado: 3,360kg. ✓ Acompanha 2 (duas) facas aço inox 10mm e 2 (duas) facas aço inox 6mm. ✓ Garantia de 12 meses.			
23	2	UND	PALETEIRA HIDRÁULICA MANUAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Estrutura de aço. ✓ Para cargas de até 2000 Kg. ✓ Sistema de elevação: hidráulico manual. ✓ Largura entre os Garfos 685 mm. ✓ Altura dos garfos baixados: 80mm. ✓ Altura dos garfos elevados: 200mm. ✓ Movimentação horizontal de cargas. ✓ Timão com design ergonômico com molas de retorno automático para a posição vertical. ✓ Roletes de entrada e rebaixo nas pontas dos garfos para facilitar a entrada nos paletes. ✓ Com válvula de alívio. ✓ Alavanca com três posições (elevação, neutro e descida). ✓ Rodas direcionais em nylon e rodas de carga em nylon duplo (tandem), montadas sobre rolamentos com blindagem dupla. ✓ Dimensões aproximadas: Comprimento útil dos garfos: 1.220mm; Largura dos garfos: 165mm; Comprimento total: 1.670mm; Largura total: 685mm; Altura total: 1.230mm. ✓ Garantia de 12 meses.			
24	1	UND	RESFRIADOR RÁPIDO Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Congelador / resfriador rápido de alimentos. ✓ Capacidade mínima de 60 Kg por ciclo. ✓ Com um carro para no mínimo 20 Bandejas GN's 1/1. ✓ Gabinete em aço inox AISI 304 interno e externo isolado em poliuretano injetado com espessura mínima de 7cm. ✓ Grupo frigorífico com compressor hermético e condensação a ar. Degelo manual a ar. ✓ Evaporadores e moto ventiladores distribuídos verticalmente por toda a extensão do gabinete. ✓ Controlador digital que gerencie o funcionamento do compressor e dos ventiladores, ligado a			

			sensores de temperatura ambiente e de produtos (espeto). ✓ Ciclos de resfriamento: rápido com temperatura positiva do ar levando a temperatura no centro do alimento de +90°C à +3°C em no máximo noventa minutos; rápido com temperatura variável do ar levando a temperatura no centro do alimento de +90°C à +3°C em no máximo noventa minutos; congelamento rápido: +90°C ou mais a -18°C ou menos no centro do alimento em no máximo quatro horas, com temperatura do ar entre 35°C a 40°C; todos com opção conservação. ✓ Dimensões entre 1342 x 2033 x 875mm e 1379 x 2116 x 910mm. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220V Trifásico.			
25	4	UND	FREEZER HORIZONTAL Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Equipamento com dupla ação: refrigerador e freezer. ✓ Capacidade Bruta: 546L. ✓ Base da unidade de refrigeração removível. ✓ Dreno frontal. ✓ Gabinete interno pré-pintado. ✓ Gaxeta removível. ✓ Puxador ergonômico com fechadura de segurança. ✓ Tampas balanceadas. ✓ Faixa de temperatura: 2 a 8°C e -18 a -22°C. ✓ Termostato ajustável. ✓ Rodízios reforçados. ✓ Dimensões aproximadas: AxLxP 944 x 1665 x 690mm. ✓ Tipo de Gás Refrigerante: R-134A. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220V Monofásico. ✓ Potência: mínima 331W.			
26	12	UND	GELADEIRA EXPOSITORA Especificações Técnicas Mínimas: ✓ Capacidade Bruta: 572L e Líquida: 497L. ✓ Porta com fechamento automático.			

		✓ Base da unidade de refrigeração removível. ✓ Evaporador aletado (com ventilação forçada de ar frio). ✓ Iluminação interna. ✓ Porta de vidro antiembaçante. ✓ Prateleiras suspensas e reguláveis. ✓ Puxador ergonômico. ✓ Sistema Frost Free. ✓ Faixa de temperatura: 2 a 8°C. ✓ Com travas de abastecimento. ✓ Pés Niveladores. ✓ Tipo de Gás Refrigerante: R-134A. ✓ Garantia de 12 meses. Características Elétricas: ✓ Tensão: 220V Monofásico. ✓ Potência: mínima 543W.			
			VALOR DA PROPOSTA		R\$

CONDIÇÕES GERAIS

DO RECEBIMENTO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E CARROS DE TRANSPORTE

- ✓ A apresentação dos equipamentos, móveis e carros de transporte deverão assegurar informações claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre as características, marca, procedência, número de item, qualidade, quantidade e outros, bem como o(s) risco(s) que apresenta(m) à saúde e a segurança dos usuários, quando for o caso.
- ✓ Os equipamentos, móveis e carros de transporte entregues em desacordo com a descrição serão recusados e deverão ser substituídos em até 5 (cinco) dias por outros que atendam às especificações, sem acréscimo de valores para a Contratante.

DA PÓS VENDA

- ✓ A contratada deverá disponibilizar no que se refere aos itens 6 ao 26, uma equipe de acompanhamento de pós-venda, apta a responder qualquer dúvida e auxiliar o cliente em qualquer situação relacionada ao correto funcionamento do equipamento, com assessoramento técnico (mecânica, elétrica e eletrônica) permanente pela fornecedora.

DA GARANTIA

- ✓ Os equipamentos, móveis e carros de transporte propostos deverão apresentar garantia mínima de acordo com o mencionado na descrição detalhada contra defeito de fabricação, contados da data de emissão da Nota Fiscal.
- ✓ Durante o prazo de garantia dos equipamentos, a empresa Contratada se responsabilizará pela manutenção dos serviços inerentes aos defeitos de fabricação, funcionamento e operação, durante todo período referenciado, sem nenhum ônus para a Contratante.
- ✓ A empresa Contratada será responsável pela retirada, transporte e devolução do bem avariado, sem ônus para a entidade Contratante.
- ✓ Todas as peças substitutas deverão apresentar padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos utilizados na fabricação do produto. A Contratada deverá efetuar tal substituição com material original, novo e recomendado pelo fabricante. A substituição de peças de marcas e/ou modelos diferentes dos originais, somente poderá ocorrer no caso de o fabricante assegurar que não haverá perda da garantia e mediante análise e autorização da Contratante.

ANEXO III – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO									
Aquisição de equipamentos, móveis e carros de transporte para a montagem de área destinada ao fornecimento de alimentação aos participantes da 9ª Edição da Etapa Nacional da Olimpíada do Conhecimento, conforme demanda da Unidade Operacional do Sesi Guará/DF.									
ITEM	DESCRIÇÃO DO EQUIPAMENTO	QTDE	DIAS						
			30	35	40	45	50	55	60
1	BANCADA EM INOX	30	R\$ 123.184,80						
2	PRATELEIRA EM INOX	40	R\$ 114.737,60						
3	CARRO DUAS PLATAFORMAS	8	R\$ 18.089,76						
4	CARRO PLATAFORMA	2	R\$ 5.444,02						
5	CARRO PARA TRANSPORTE DE PRATOS	4	R\$ 21.045,52						
6	FORNO COMBINADO	1	R\$ 97.557,40						
7	CALDEIRÃO INDUSTRIAL A GÁS	1	R\$ 23.239,11						
8	FRITADEIRA	2	R\$ 21.368,48						
9	BOILER 200L	1	R\$ 4.240,00						
10	PASS THROUGH AQUECIDO ELÉTRICO VERTICAL	12	R\$ 207.765,00						
11	PASS THROUGH REFRIGERADO ELÉTRICO VERTICAL	6	R\$ 94.281,66						
12	MÁQUINA DE GELO	1	R\$ 36.822,29						
13	REFRIGERADOR 4 PORTAS INDUSTRIAL	4	R\$ 57.730,12						
14	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL	2	R\$ 8.002,42						
15	BEBEDOURO ELÉTRICO PARA GARRAFÃO 20L	2	R\$ 1.968,04						
16	CHAPA A GÁS INDUSTRIAL	3	R\$ 23.836,08						
17	MIXER	1	R\$ 2.764,61						
18	PROCESSADOR DE LEGUMES	1	R\$ 7.818,74						
19	FOGÃO 8 BOCAS À GÁS	2	R\$ 28.450,34						
20	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS	2	R\$ 253.191,90						
21	BALANÇA PLATAFORMA	3	R\$ 6.704,85						
22	CORTADOR/PICADOR MANUAL DE LEGUMES	3	R\$ 869,22						
23	PALETEIRA HIDRÁULICA MANUAL	2	R\$ 5.218,20						
24	RESFRIADOR RÁPIDO	1	R\$ 57.389,89						
25	FREEZER HORIZONTAL	4	R\$ 18.175,40						
26	GELADEIRA EXPOSITORA	12	R\$ 92.459,76						
VALOR TOTAL ESTIMADO			1.332.355,21						

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

A empresa.....(Razão Social), inscrita no CNPJ sob o nº (MATRIZ)
....., por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a).....
portador(a) da Carteira de Identidade - RG nº..... e do CPF
nº.....DECLARA, sob as penas da lei, para fins do disposto no inciso V, art. 27, da Lei
federal nº 8.666/93, em cumprindo ao inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega menor
de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, assim
como assume o compromisso de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

Em,.....de.....de 20....

.....
(assinatura do representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE GARANTIA DO EQUIPAMENTO

Declaro(amos) sob as penas da lei, que a (nome da pessoa jurídica) assume o compromisso da garantia mínima de 12 (doze) meses para os equipamentos ofertados no **Pregão Eletrônico nº 28/2016**, do SERVIÇO SOCIAL DA INDÚSTRIA – Sesi/DF, contra defeitos de fabricação, a partir da data de emissão da nota fiscal.

Em,.....de.....de 2016.

(Nome completo do representante legal da licitante)

(Nº da CI do representante legal da licitante)

(Assinatura do representante legal da licitante)