



**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO  
ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL  
SESC-AR/DF**

**PREGÃO ELETRÔNICO SRP N.º. 26/2020**

Processo n.º. 488-0/2020

**REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS  
PARA O SESC-AR/DF**

**ABERTURA DIA 16 DE SETEMBRO DE 2020  
ÀS 09 HORAS**



## PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº. 26/2020

O Serviço Social do Comércio – Administração Regional do Distrito Federal – Sesc-AR/DF, por meio do Pregoeiro, designado pela Ordem de Serviço Sesc-AR/DF Nº. 16/2020, torna público a realização de licitação, na modalidade **Pregão**, para Registro de Preços, em sua forma **Eletrônica**, com critério de julgamento **menor preço por item**, regida pela Resolução Sesc nº. 1.252 de 06 de junho de 2012, publicada na Seção III do Diário Oficial da União nº. 144, de 26 de julho de 2012, e as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

### 1. DA ABERTURA

1.1. A abertura do certame será na data, hora e local abaixo indicados:

**DATA:** 16/09/2020

**HORA:** 09 horas.

**LOCAL DA SESSÃO:** Portal de Compras do Governo Federal – Comprasnet:  
[www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

**CÓDIGO UASG:** 926637

**1.2. Apesar das disposições constantes no sistema do Comprasnet, a presente licitação será regida pelo Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc, aprovado pela Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.**

1.3. Não se aplica à presente licitação as disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.

### 2. DO EDITAL

2.1. O Edital e Anexos encontram-se disponíveis para conhecimento e obtenção pelos interessados no site do Sesc-AR/DF ([www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br)), no portal de compras do Governo Federal ([www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)) ou por *email* ([licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br)).

2.2. Todos os horários estabelecidos neste Edital, avisos e durante a Sessão Pública obedecerão, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília – DF.

2.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em contrário.



### 3. DO OBJETO

3.1. A presente licitação tem por objeto o registro de preços para a aquisição de equipamentos para o Sesc-AR/DF.

### 4. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

4.1. As especificações técnicas dos produtos encontram-se no Modelo de Proposta Financeira/Especificação Técnica (Anexo I deste Edital), devendo aquelas serem observadas rigorosamente quando da elaboração da Proposta Financeira.

4.2. Na Proposta Financeira, deverá ser declarada a marca dos materiais, conforme solicitado no Modelo de Proposta Financeira/Especificação Técnica (Anexo I deste Edital).

4.2.1. A marca constante nas especificações do **item 01** do Modelo de Proposta Financeira/Especificações Técnicas (Anexo I deste Edital) é a analisada, aprovada e homologada por este Sesc-AR/DF, conforme Ordem de Serviço Sesc-DF Nº. 030/2017, não podendo ser cotada nenhuma outra marca além daquela homologada.

4.3. Em caso de discordância existente entre as especificações técnicas descritas no sistema Comprasnet e as especificações constantes no Modelo de Proposta Financeira/Especificação Técnica (Anexo I deste Edital), prevalecerão as últimas.

### 5. DA ENTREGA, INSTALAÇÃO E ENTREGA TÉCNICA

5.1. A entrega do equipamento deverá ocorrer em até 45 (quarenta e cinco) dias, após a emissão e comprovação de recebimento do Pedido ao Fornecedor - PAF a ser emitido pela Coordenação de Compras - Cocomp.

5.1.1. Para os **itens 1, 2, 12, 13, 14, 15, 16 e 17** o prazo de entrega será de 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento do PAF.

5.2. Os equipamentos deverão ser entregues nos seguintes endereços:

Unidade	Endereço
Sesc Copat Logística	Sia Trecho 04, Lotes 1.150, 1.160 e 1.170 – Brasília/DF, CEP: 71.200-040
Unidade do Sesc da 504 Sul	W3 Sul, Quadra 504/505, Bloco "A" Brasília/DF, CEP: 70.331-515
Unidade do Sesc da 913 Sul	W4 Sul, Qd. 713/913, Lote F, Brasília/DF, CEP: 70.390-130
Unidade do Sesc Presidente Dutra	Setor Comercial Sul, Quadra. 02, Edifício Presidente Dutra, Brasília/DF, CEP: 70.317-900



Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	CNB 12, AE 2/3, Taguatinga Norte – DF, CEP: 72.115-125
Unidade do Sesc de Taguatinga Sul	Setor F Sul, AE 03, Taguatinga/DF, CEP: 72.016-012
Centro de Atividades Sesc Ceilândia	QNN 27, Lote B, Ceilândia Norte – DF, CEP: 72.225-270
Centro de Atividades Sesc Gama	Setor Leste Industrial, QI 1 Lotes 620, 640, 660 e 680 Gama – DF, CEP: 72.405-010
Unidade do Sesc de Guará	QE 4 - rea Especial Guará I, CEP: 71.010-633

5.2.1. O horário de entrega de mercadorias é de 8h30 às 11h e 13h30 às 16h30, em dias úteis. Esse horário deverá ser rigorosamente observado, pois não serão recebidas mercadorias fora do horário estabelecido.

5.3. A distribuição dos equipamentos dar-se- conforme a tabela a seguir:

Item	Unidade	Quantidade
01	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
	Unidade do Sesc Guará	2 unidades
02	Sesc Copat Logística	3 unidades
03	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Gama	1 unidade
	Unidade do Sesc Guará	1 unidade
04	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	2 unidades
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	2 unidades
	Unidade do Sesc Guará	1 unidade
05	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
06	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Gama	1 unidade
	Unidade do Sesc Guará	1 unidade
07	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
08	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
09	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
10	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Gama	1 unidade
11	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade



	Centro de Atividades Sesc Gama	1 unidade
<b>12</b>	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
<b>13</b>	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	2 unidades
<b>14</b>	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	4 unidades
<b>15</b>	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	2 unidades
<b>16</b>	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	2 unidades
<b>17</b>	Unidade do Sesc Guará	1 unidade
	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
	Unidade do Sesc de Taguatinga Sul	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Gama	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
	Unidade do Sesc da 504 Sul	1 unidade
	Unidade do Sesc da 913 Sul	1 unidade
	Unidade do Sesc Presidente Dutra	1 unidade

5.4. Os equipamentos poderão ser entregues em outro local a ser indicado no Pedido ao Fornecedor – PAF.

5.5. Será de responsabilidade do Sesc-AR/DF as providências iniciais para a instalação, preparação do local com rede elétrica e outras providências que forem necessárias, e que deverão ser informadas pela licitante vencedora por meio de documento próprio.

5.6. Exceto para os **itens 1, 2, 12, 13, 14, 15, 16 e 17**, a instalação e a parte de testes do equipamento é de inteira responsabilidade da licitante vencedora, bem como a entrega técnica deverá ser realizada por técnico habilitado a ser disponibilizado pela mesma.

5.6.1. O **item 12** deverá ser entregue montado, sendo que sua instalação será de responsabilidade do Sesc-AR/DF.

5.7. Exceto para os **itens 1, 2, 12, 13, 14, 15, 16 e 17**, durante a entrega técnica, o técnico responsável deverá fornecer informações acerca do funcionamento, utilização e cuidados que o equipamento demandará.

5.7.1. Cabe ao técnico responsável pela entrega técnica realizar a orientação dos funcionários que manusearão o equipamento quanto a sua correta utilização.

5.7.2. O técnico responsável pela entrega técnica e instalação do equipamento deverá deixar o equipamento instalado e em pleno funcionamento, demonstrando isso através de testes.

5.8. Todas as despesas com material, embalagens, transporte e mão de obra necessários à entrega e à instalação do equipamento correrá por conta da licitante vencedora.



5.9. O Sesc-AR/DF disponibilizará servidor para o recebimento do equipamento. Nesta fase, se forem constatadas quaisquer irregularidades, será devolvido e será concedido prazo de 7 (sete) dias para que seja providenciada a respectiva substituição.

5.10. O Sesc-AR/DF poderá recusar o recebimento do equipamento, caso o mesmo não esteja de acordo com as especificações técnicas, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.

5.11. A contratação da empresa vencedora dar-se-á mediante Contrato, exceto para os **itens 2, 12, 13, 14, 15, 16 e 17**, a qual será formalizada através da emissão do Pedido ao Fornecedor - PAF.

## **6. DA GARANTIA E SUPORTE DOS EQUIPAMENTOS**

6.1. A licitante deverá conceder garantia não inferior a 1 (um) ano do equipamento para eventuais defeitos, vícios de fabricação, prazo este contado do recebimento definitivo e instalação de cada equipamento.

6.2. A garantia abrange a manutenção corretiva do equipamento por intermédio das licitantes ou de suas credenciadas, no Distrito Federal, se for o caso, de acordo com as normas técnicas específicas, a fim de mantê-los em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus adicional para o Sesc-AR/DF.

6.3. Eventuais despesas com transporte do equipamento para atendimento de reclamações relativas à garantia correrão por conta da licitante vencedora.

6.4. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a remover os defeitos apresentados pelo equipamento, compreendendo, nesse caso, a substituição de peças, ajustes, reparos e correções necessárias.

6.4.1. A manutenção corretiva deverá ser realizada em dias úteis, em horário previamente acordado com a área técnica.

6.5. O início do atendimento não poderá ultrapassar o prazo máximo de 1 (um) dia útil, contado da solicitação efetuada.

6.6. O término do atendimento, considerando a colocação do equipamento em perfeito estado de uso, não poderá ultrapassar 10 (dez) dias úteis do início do atendimento, considerando-se, ainda, o seguinte:

- a) o início do atendimento: a hora de chegada do técnico ao local onde está o equipamento;
- b) o término do reparo do equipamento: a sua disponibilidade para uso em perfeitas condições; e
- c) decorridos os prazos estabelecidos nas alíneas supracitadas, sem o atendimento devido, fica o Sesc-AR/DF autorizado a contratar esses serviços de outra empresa e a cobrar das licitantes vencedoras os respectivos custos, sem que tal fato acarrete qualquer perda de garantia do equipamento ofertado.



6.7. A licitante estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados no equipamento que será entregue.

## **7. DAS CONDIÇÕES NECESSÁRIAS PARA PARTICIPAÇÃO**

7.1. A presente licitação é exclusivamente dirigida a pessoas jurídicas legalmente constituídas e estabelecidas no território nacional, de ramo compatível com o objeto desta licitação; que satisfaçam as condições e exigências do presente Edital, inclusive quanto à regularidade da documentação; que estejam devidamente cadastradas junto ao Órgão Provedor do Sistema; e que:

- a) atendam às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- b) detenham em seu Contrato Social ou Estatuto atividades semelhantes com o objeto deste Pregão;
- c) não tenham participação, seja a que título for, de dirigentes ou empregados do Sesc-AR/DF;
- d) não estejam sob decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- e) não estejam reunidas em consórcio, ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias de qualquer outra empresa participante desta licitação;
- f) não sejam entidades estrangeiras ou sociedade que não funcionem no país; e
- g) não estejam suspensas de licitar ou contratar com o Sesc-AR/DF.

7.2. Como requisito para a participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que:

- a) cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital e seus Anexos;
- b) não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos da Constituição da República Federativa do Brasil, Art.7º, inciso XXXIII;
- c) inexistam fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- d) a proposta foi elaborada de forma independente;



e) não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto na Constituição Federal, no art. 1º, III e IV, e no art. 5º, III; e

f) os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

7.3. O CNPJ apresentado pela licitante para sua habilitação será, obrigatoriamente, o mesmo a receber o Pedido ao Fornecedor – PAF, bem como o mesmo a emitir a nota fiscal/fatura correspondente ao fornecimento dos produtos.

## **8. DO CREDENCIAMENTO**

8.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Seges, por meio do site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

8.1.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no portal de compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio do certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras – ICP-Brasil.

8.1.2. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão utilizar certificado digital.

8.2. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica a responsabilidade legal da licitante e de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão Eletrônico.

8.3. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante. Não caberá ao provedor do Sistema ou ao Sesc-AR/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

8.5. O Sesc-AR/DF não é unidade cadastradora do Sistema Eletrônico. As licitantes interessadas em participar da licitação deverão verificar no site do Comprasnet as unidades cadastradoras do sistema para a entrega da documentação pertinente.





## **9. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

9.1. A licitante deverá encaminhar Proposta Financeira exclusivamente por meio do sistema eletrônico, no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

9.1.1. Até o horário marcado para abertura da sessão, as licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

9.2. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante. Não caberá ao provedor do sistema ou ao Sesc-AR/DF responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

9.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas financeiras serão de responsabilidade exclusiva da licitante, não cabendo qualquer responsabilidade ao Sesc-AR/DF, inclusive pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão.

9.4. A apresentação da proposta financeira implicará em plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

9.5. A elaboração da proposta financeira é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo a desistência, sob pena de aplicação das sanções previstas neste Edital ou na Resolução Sesc Nº. 1.252/2012.

9.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, forem omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

9.7. É facultado ao pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais da proposta, a exemplo de: erros numéricos, erros de cálculo, divergência entre preços unitários, subtotais e final.

9.8. Quaisquer inserções que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão neste Edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se na proposta o que não for conflitante com as disposições aqui contidas.

## **10. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), na data, horário e local indicados neste Edital, por comando do Pregoeiro.



10.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá **exclusivamente** mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

10.3. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## **11. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

11.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

11.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

11.3. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, as quais participarão da fase de lance, iniciando-se a fase competitiva.

## **12. DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

12.1. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes com propostas aceitas poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e do valor do lance.

12.2. As licitantes poderão, durante o horário fixado para o recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores inferiores ao último por eles ofertados e registrados no sistema, observados o horário fixado para abertura da sessão e regras estabelecidas neste Edital.

12.3. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

12.4. Não serão aceitos 2 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

12.5. Durante o transcurso da sessão pública deste Pregão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

12.6. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da sessão de lances do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a oferta dos lances.

12.7. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.



12.8. 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 do Pregoeiro aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

12.9. Neste Pregão, o modo de disputa adotado é o aberto, assim definido no art. 31, inciso I do Decreto n.º 10.024/2019.

12.9.1. A etapa de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema eletrônico quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

12.9.2. O intervalo de diferença entre os lances deverá ser de, no mínimo, R\$ 1,00 (um real), tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

12.10. Caso a licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

### **13. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

13.1. O critério de julgamento das propostas será o **menor preço por item**.

13.2. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar quanto ao preço, bem como quanto ao cumprimento da especificação do objeto.

### **14. DA NEGOCIAÇÃO**

14.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá solicitar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação. Não será admitido negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

14.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

### **15. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

15.1. O Pregoeiro convocará a licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar para enviar os documentos exigidos para habilitação (conforme item 16) e a Proposta Financeira adequada ao último lance, por meio da funcionalidade "Enviar Anexo" do sistema eletrônico



em arquivo único, no prazo estabelecido de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

15.1.1. A licitante convocada deverá informar ao Pregoeiro, dentro do prazo previsto no subitem 15.1 deste Edital, caso enfrente dificuldade em atender à convocação. Neste caso, ser-lhe-á concedido um prazo adicional a critério do Pregoeiro.

15.1.2. Excepcionalmente, o Pregoeiro poderá disponibilizar o *email* institucional [licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br) caso a licitante tenha dificuldades em anexar os arquivos ao sistema ou este não comporte o tamanho necessário.

15.1.3. As demais licitantes participantes da sessão poderão solicitar ao Pregoeiro vistas aos arquivos enviados, nos termos do subitem 15.1.2, somente pelo *email* institucional [licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br), no prazo máximo de 20 (vinte) minutos após encerrado o prazo de envio da documentação.

15.1.4. Encerrado o prazo do subitem 15.1.3, as vistas dos autos seguirão o descrito no subitem 18.7 deste Edital.

15.2. A proposta financeira a ser encaminhada deverá conter as seguintes informações:

- a) prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;
- b) preços unitário e total de cada item e valor total, de acordo com as quantidades e os lances ofertados, em algarismos e por extenso (total), expressos em moeda corrente nacional (R\$). Vale destacar que a licitante deverá fazer constar apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula;
- c) declaração expressa de estarem inclusos no preço proposto todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, taxas, fretes, impostos e quaisquer outras despesas que incidam direta ou indiretamente ao objeto deste Edital. Na falta de tal declaração, serão consideradas inclusas nos preços todas e quaisquer despesas vinculadas ao objeto desta licitação;
- d) o número desta licitação, razão social da licitante, número de CNPJ, telefone, *email*, se houver, e o respectivo endereço com CEP; dados bancários para fins de pagamento, com a indicação do nome e número do banco, agência e conta corrente de titularidade da licitante, vinculada ao CNPJ constante da proposta; e
- e) descrição detalhada de todas as características do produto ofertado, de acordo com as especificações contidas nos Anexos deste Edital.



15.3. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

15.4. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como catálogos, folhetos, manuais ou prospectos, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu posterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

15.4.1. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados de tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado e também devidamente consularizados e registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

15.4.2. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

15.5. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação exigida, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

15.6. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

15.6.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao Núcleo de Licitações – Nulic, na Sede do Sesc-AR/DF, localizada no Setor de Indústria e Abastecimento, Trecho 2, Lote 1.130, 1º andar, Sala 101, Brasília-DF, CEP: 71200-020.

15.6.2. Os documentos emitidos por cartório *online* poderão ser apresentados, desde que acompanhados de seus respectivos certificados digitais para conferência do Pregoeiro.

15.7. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada da licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

15.8. O Pregoeiro poderá solicitar parecer da área técnica ou de servidor que detenha conhecimento técnico do objeto para orientar sua decisão.

15.9. Será desclassificada a proposta ou lance vencedor com valor total ou unitário superior ao estimado, ou ainda com preços manifestamente inexequíveis.



15.9.1. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor total quanto os valores unitários estimados para cada item.

15.9.2. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado.

15.9.3. Caso o Pregoeiro entenda que o preço é inexequível, com base na realidade do mercado, deverá estabelecer prazo para que a licitante demonstre a exequibilidade de seu preço.

15.10. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a produtos e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ela renuncie a parcela ou a totalidade da remuneração.

15.11. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação.

15.12. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta à licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

15.13. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta motivadamente e passar à subsequente, poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

15.14. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

15.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para sua continuidade.

15.16. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e declarada a licitante vencedora, o Pregoeiro consignará esta decisão em ata própria, que será disponibilizada no sistema eletrônico, encaminhando-se o processo à autoridade competente para homologação e adjudicação.

## **16. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

16.1. Para habilitar-se à presente licitação, as licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

16.1.1. Habilitação jurídica:



- a) cédula de identidade do representante legal da empresa ou de seu procurador, quando este for o signatário da proposta;
- b) prova de registro no órgão competente, no caso de empresário individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor, compatível com o objeto desta licitação, devidamente registrado no órgão competente; e
- d) ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado.

#### 16.1.2. Qualificação técnica:

a) atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por entidade(s) pública(s) ou privada(s), compatível(is) com o objeto desta licitação, contendo as seguintes informações:

- a.1) nome ou razão social, CNPJ e endereço completo do emitente;
- a.2) data da emissão do atestado;
- a.3) assinatura e identificação do signatário (exemplos: nome, telefone, cargo e função que exerce junto à empresa emitente);
- a.4) descrição do objeto fornecido, compatível com o objeto desta licitação;

b) o Sesc-AR/DF reserva o direito de promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, nos termos da lei, diligenciando Contratos, editais, termos de referência, declarações, certidões, notas fiscais, dentre outros;

c) a licitante fica obrigada a fornecer todos os esclarecimentos e informações que se façam necessários para que o Sesc-AR/DF se certifique da veracidade e autenticidade do conteúdo apresentado nos atestados de capacidade técnica;

d) a recusa do emitente do atestado em prestar esclarecimentos, informações, fornecer documentos comprobatórios, etc, desconstituirá o atestado de capacidade técnica e poderá configurar prática de falsidade ideológica;

#### 16.1.3. Regularidade Fiscal:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social – INSS, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal – RFB



e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portaria conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2 de outubro de 2014;

d) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante;

e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

#### 16.1.4. Qualificação Econômico-Financeira:

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

16.2. As documentações supracitadas deverão ser apresentadas na forma da lei vigente.

16.3. As provas referidas nas alíneas **a** e **b** do subitem 16.1.3 poderão ser feitas por meio de documentos que as contenham.

16.4. O Pregoeiro poderá consultar as certidões a que se referem as alíneas **c**, **d**, **e** e **f** do subitem 16.1.3 no Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, para verificação das condições de habilitação das licitantes.

16.4.1. Caso a licitante esteja com algum documento ou informação vencido ou não atualizado no SICAF, ser-lhe-á assegurado o direito de encaminhar, na própria sessão, a documentação atualizada.

16.5. No caso de documentos extraídos da internet, será facultado ao Pregoeiro realizar pesquisa para efeito de confirmação da veracidade ou validade desses.

16.6. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos neste Edital.

16.7. É facultado ao Pregoeiro realizar diligências para sanar falhas formais na documentação de habilitação.

16.7.1. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas ou dos documentos e a sua validade jurídica, desde que devidamente justificado.

16.7.2. Quando do julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá suprir a eventual omissão ou falha de documentos de regularidade fiscal, mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões *online*, registrando em ata a sua ocorrência e reconhecendo-lhes os efeitos para fins de habilitação.





16.7.3. As diligências mencionadas no subitem 16.7 ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer que seja a razão, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa.

## **17. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

17.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer interessado poderá solicitar esclarecimentos e/ou impugnar, por escrito, o Edital deste Pregão.

17.1.1. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e encaminhados, na forma eletrônica, para o *email* [licitacao@sescdf.com.br](mailto:licitacao@sescdf.com.br), ou, na impossibilidade, protocolados no Núcleo de Gestão Documental – Nured deste Sesc-AR/DF, no Setor de Indústria e Abastecimento, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Térreo, Brasília/DF, CEP: 71.200-020, no horário de 8h30 às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

17.1.2. Os pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações deverão ser enviados em papel timbrado da licitante e devidamente assinado, obedecido o horário estabelecido no subitem 17.1.1.

17.1.3. Em caso de impugnação interposta por pessoa jurídica, deverá ser também digitalizado e juntado o instrumento de procuração ou Contrato social, em original ou cópia autenticada, aptos a demonstrarem que o signatário das peças detém poderes para representar a licitante.

17.2. O Sesc-AR/DF não se responsabiliza por *emails* que, por qualquer motivo, não forem recebidos em virtude de problemas no servidor ou navegador do emissor.

17.3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

17.4. Acolhida a petição contra o Edital ou havendo necessidade de prazo maior para julgamento da questão, nova data será designada pelo Pregoeiro para a realização do certame, informando-a às licitantes por meio do sistema.

## **18. DOS RECURSOS**

18.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.



18.1.1. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a em campo próprio do Sistema.

18.1.2. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá apresentar as razões de recurso no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, o qual começará a contar do término do prazo do recorrente. Será assegurada aos interessados vistas imediatas dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

18.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a encaminhar o processo para adjudicação e homologação.

18.3. A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

18.4. O acolhimento do recurso invalidará apenas os atos insuscetíveis de aproveitamento.

18.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

18.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais.

18.7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Núcleo de Licitação – Nulic, no seguinte endereço: Setor de Indústria e Abastecimento, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Sala 101, Brasília/DF, CEP: 71.200-020, no horário de 8h30 às 17h30, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

18.8. Caso a licitante classificada em primeiro lugar seja desclassificada, depois de julgados os recursos interpostos e até a homologação/adjudicação do processo licitatório, será procedida a chamada das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para que a segunda classificada, desde que preencha as condições de habilitação, seja declarada vencedora, nas condições de sua proposta financeira.

## **19. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

19.1. Homologado o resultado da licitação, o Sesc-AR/DF convocará a adjudicatária para assinatura da Ata de Registro de Preços, nos termos de sua Minuta, Anexo II.

19.2. Caso a licitante vencedora não compareça, desista ou, após convocação, recuse-se a assinar a Ata, o Pregoeiro poderá:

- a) mantida a ordem de classificação, negociar as condições financeiras com a licitante seguinte antes de efetuar o registro da licitante vencedora. Destaque-se



que essa medida não impede a aplicação das punições previstas na legislação pertinente; ou

b) revogar a presente licitação.

19.3. A Ata de Registro de Preços terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

19.4. A vigência da Ata de Registro de Preços proveniente desta licitação será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogada, no máximo, por igual período, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso.

19.5. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o Sesc-AR/DF não estará obrigado a adquirir o objeto registrado, exclusivamente, pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao fornecedor. Entretanto, fica assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

19.6. A Ata não sofrerá qualquer tipo de reajustamento de preços durante sua vigência, salvo por disposições legais.

19.7. A Ata de Registro de Preços com a vencedora não será assinada se esta não cumprir as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize o fornecimento dos equipamentos.

19.8. O Sesc-AR/DF poderá, até a assinatura da Ata, desclassificar a licitante vencedora, por despacho fundamentado, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone sua qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade fiscal.

19.9. Para que a Proposta Financeira da licitante vencedora seja incorporada à Ata de Registro de Preços, os erros porventura existentes em suas planilhas deverão ser corrigidos.

19.10. Para efeito de interpretações de divergências entre os documentos apresentados, fica estabelecida a competência da fiscalização do Sesc-AR/DF.

19.11. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento e deverá cumprir as determinações referentes às Leis Trabalhistas e à Previdência Social, não respondendo o Sesc-AR/DF perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do objeto desta licitação.

## **20. DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**



20.1. O Sesc-AR/DF é o responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.

20.2. As obrigações relativas ao objeto serão formalizadas por meio de Contrato e, caso o fornecedor não cumpra as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e seus Anexos.

20.3. Comprovada a hipótese do subitem 20.2, a Coordenação de Compras – Cocomp poderá indicar o próximo fornecedor ao qual será destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

20.4. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão por outro departamento da entidade e por serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc-AR/DF.

20.5. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir ao Registro de Preço.

20.6. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

20.7. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

20.8. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

20.9. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

20.10. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

20.10.1. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

## **21. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR**

21.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

21.2. O Fornecedor terá seu Registro de Preços cancelado na Ata:



21.2.1. a pedido, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

21.2.2. por iniciativa do Sesc-AR/DF, quando:

- a) o fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) perder qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;
- c) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços; e
- d) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes.

21.3. Em qualquer das hipóteses previstas nas subcondições acima, concluído o processo, este Sesc-AR/DF fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará ao Fornecedor Beneficiário e aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

21.4. O não cumprimento de qualquer condição constante do Edital e de seus Anexos importará no seu cancelamento imediato, a critério da parte adimplente, independente de aviso.

21.5. Ficará a Ata cancelada de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- a) por inadimplência de qualquer das partes;
- b) falência ou liquidação do fornecedor;
- c) fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do Sesc-AR/DF; e
- d) incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé do fornecedor, devidamente comprovada.

## **22. DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO**

22.1. A detentora da Ata será convocada para assinatura do contrato, dentro do prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

22.2. No ato da contratação, se for o caso, a licitante deverá apresentar documento de procuração, devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu representante a assinar o contrato em nome da empresa.



22.3. A recusa da adjudicatária em assinar o Contrato implicará multa, conforme item 23, e perda do direito à contratação.

22.4. O Contrato não sofrerá qualquer tipo de reajustamento de preços no primeiro ano de sua vigência, salvo por disposições legais.

22.5. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o art. 26, parágrafo único, do Anexo I da Resolução nº. Sesc 1.252/2012.

22.6. O valor do Contrato poderá sofrer acréscimo ou redução de até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com a legislação vigente.

22.7. O Contrato com a vencedora não será assinado se esta não cumprir as condições legais de documentação exigida ou por motivo de força maior que inviabilize o fornecimento dos equipamentos.

22.8. É facultado à Administração do Sesc-AR/DF, no caso de desistência da licitante vencedora após a homologação/adjudicação do processo licitatório, convocar a licitante remanescente classificada, obedecida a ordem de classificação, para o fornecimento do objeto no prazo e nas mesmas condições financeiras constantes da Proposta Financeira anteriormente declarada vencedora. Poderá também, se for o caso, revogar a licitação, independentemente da aplicação de qualquer sanção.

22.9. O Sesc-AR/DF poderá, até a assinatura do Contrato, desclassificar a licitante vencedora ou, após a assinatura do contrato, rescindir o contrato, por despacho fundamentado, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver informação fundada de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que desabone sua qualificação técnica, habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira ou regularidade fiscal.

22.10. Para que a Proposta Financeira da licitante vencedora seja incorporada ao Contrato, os erros porventura existentes deverão ser corrigidos.

22.11. Para efeito de interpretações de divergências entre os documentos contratuais, fica estabelecida a competência da fiscalização do Sesc-AR/DF.

22.12. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento, não respondendo o Sesc-AR/DF perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do objeto desta licitação.

## **23. DAS PENALIDADES**



23.1. Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a empresa contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

**I) por atraso injustificado:**

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor do PAF; e
- b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, incidente sobre o valor do Contrato, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

**II) por inexecução parcial ou total:**

- a) advertência;
- b) multa:
  - b.1) pelo descumprimento das obrigações contratuais, a ser aplicada de acordo com a conduta e o nível de gravidade;
  - b.2) de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Pedido ao Fornecedor – PAF;
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

23.2. As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da adjudicatária.

23.3. Quando não pagos em dinheiro pela adjudicatária, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc-AR/DF dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

23.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do produto que deixou de ser entregue.

23.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita às penalidades previstas na inciso II do subitem 23.1.



23.5.1. O prazo de convocação para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc-AR/DF.

23.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado, será a empresa penalizada nos termos do art. 32, Anexo I, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

## **24. DO PAGAMENTO**

24.1. O pagamento pelo fornecimento dos produtos, objeto desta licitação, será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela licitante vencedora, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega com nota fiscal devidamente atestada pela Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição – Cosan, pela Coordenação de Patrimônio – Copat e pelo Centro de Atividades do Sesc de Ceilândia. Deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total, e a comprovação de recebimento pelo Sesc-AR/DF.

24.2. Na nota fiscal, deverão constar os dados bancários para depósito do valor devido relativo ao fornecimento do objeto desta licitação.

### **24.3. O Sesc-AR/DF não realiza pagamento por meio de boleto bancário.**

24.4. Para atesto e posterior envio para pagamento, a nota fiscal deverá ser apresentada pela empresa ao Sesc-AR/DF, devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante;
- c) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

24.5. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

24.6. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo o atraso decorrente do inadimplemento de obrigações da licitante vencedora, não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

24.7. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o Sesc-AR/DF.





24.8. Nos termos na Portaria nº. 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o Sesc-AR/DF, na qualidade de substituto tributário, poderá fazer retenção do tributo ISS, caso haja incidência quando do pagamento da fatura apresentada pela empresa contratada.

24.9. Em razão das obrigações acessórias decorrentes da Legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, o Sesc-AR/DF também poderá fazer, caso haja incidência, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.

## **25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

25.1. O Sesc-AR/DF reserva-se o direito de revogar ou cancelar a presente licitação na forma prevista em lei, sem que caiba à(s) licitante(s) direito à indenização ou reclamação de qualquer espécie.

25.2. Eventuais omissões do Edital serão resolvidas pelo Pregoeiro, com base nas normas específicas vigentes e aplicáveis, podendo inclusive solicitar complementação de documentação que julgar necessária.

25.3. As decisões referentes a este Pregão serão divulgadas no site [www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br) e no Comprasnet, sendo de inteira responsabilidade da licitante o acompanhamento da divulgação de cada fase.

25.4. O Pregoeiro, a qualquer tempo, antes da data de apresentação das propostas, poderá proceder às alterações concernentes a esta licitação, enviando o correspondente adendo às empresas que tenham retirado o Edital e proceder a sua publicação no site [www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br) e no Comprasnet. Também é facultado ao Pregoeiro, caso necessário, prorrogar a data de abertura do certame.

25.5. Sob nenhum pretexto serão recebidas propostas em desacordo com o Edital, seus Anexos e adendos, caso existam, bem como aquelas que não forem entregues conforme as normas de apresentação e prazos ali determinados.

25.6. Na contagem dos prazos estabelecidos, será excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento.

25.7. O Distrito Federal é domicílio e foro competente para dirimir quaisquer dúvidas referentes à licitação e a procedimentos dela resultantes, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



25.8. A participação nesta licitação implica conhecimento e aceitação integral deste Edital, seus Anexos e adendos, caso haja, bem como a observância de regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis.

25.9. A licitante que apresentar proposta estará vinculada a ela e se responsabilizará pelo fornecimento do objeto licitado nas condições oferecidas.

25.10. É facultado ao Pregoeiro suspender a sessão sempre que necessário, devendo informar as razões da suspensão aos licitantes, sempre que possível.

25.12. Integram este Edital os seguintes Anexos:

- Anexo I Modelo de Proposta Financeira/Especificações Técnicas;
- Anexo II Ata de Registro de Preços;
- Anexo III Minuta de Contrato; e
- Anexo IV Estimativa de Preços.

Brasília – DF, 20 de agosto de 2020.

Fábio Zacarias de Souza  
Núcleo de Licitações  
Cocomp – Sesc-AR/DF



ANEXO I

## PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº. 26/2020

OBJETO: Registro de preços para a aquisição de equipamentos para o Sesc-AR/DF.

**MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA / ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>BALANÇA PRIX 4 UNO 15 KG WEB</b> <b>Características:</b> - computador digital com impressora integrada; - sistema MGVS gerenciador de vendas - MGVS 6000; - com as seguintes informações: cadastro local ou via computador, venda por peso ou unidade; - acumulador de vendas (geral e por itens); - emissão de etiquetas com códigos de barras (et térmicas 40x40 neutra); - marca: TOLEDO.	TOLEDO	UN	3	R\$	R\$
2	<b>ROÇADEIRA PROFISSIONAL</b> <b>Características:</b> - com faca de 03 (três) pontas para capoeira, como ferramenta de corte, indicada para os serviços pesados, sendo ideal para o corte de grama, capim, pasto, arbusto, macegas e pequenas árvores; - alça com cinco pontas; - cinturão duplo ergonômico, fácil ajuste e com três pontos de apoio; - sistema anti-vibratório; - sistema de ignição eletrônica; - potência de 1,7KW (2,3din-ps); - rotação máxima e 12 500 RPM; - cilindrada de 35,2cm³; - rotação da marcha lenta de 2.800RPM; - capacidade do tanque de combustível de 0,58 litros; - peso de 7,7kg ou equivalente técnico; - garantia mínima de fábrica.		UN	3	R\$	R\$
3	<b>PASS THROUGH REFRIGERADO VERTICAL COM 2 PORTAS (1+1) - COLD LINE</b> <b>Características:</b> - dimensões: 700 x 800 x 2050 mm; - externamente em aço inox 304, liga 18.8; - internamente em alumínio liso naval; - isolamento em polieuretano de alta densidade; - sistema de refrigeração através de ar forçado; - gás ecológico R-134A; - termostato digital de temperatura; - temperatura de trabalho: +2° c a +6° c; - unidade de refrigeração incorporada; - capacidade: 560 litros; - acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis; - potência 1/2 HP - monofásico; - NCM: 84186999.		UN	4	R\$	R\$
4	<b>CALDEIRÃO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR</b> <b>Características:</b> - capacidade: 300 litros; - dimensões: 1180 x 910 mm; - tampa americana; - construído em aço inoxidável; - panela interna de cocção e revestimento externo em		UN	5	R\$	R\$



	<p>           aço inoxidável;            - com isolamento térmica em lã de vidro;            - chaminés para exalação de gases;            - manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura;            - estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anti-corrosivo;            - aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;            - acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, 02 válvulas de segurança e manômetro;            - NCM: 84198190.         </p>				
5	<p> <b>CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR</b>   <b>Características:</b>            - capacidade: 500 litros com tampa americana;            - dimensões: 1405 x 910 mm;            - construído em aço inoxidável;            - panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável;            - com isolamento térmica em lã de vidro, chaminés para exalação de gases e manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura;            - estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anti-corrosivo;            - aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;            - acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, 2 válvulas de segurança e manômetro;            - NCM: 84198190.         </p>	UN	1	R\$	R\$
6	<p> <b>PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL COM DUAS 2P (1+1)</b>   <b>Características:</b>            - dimensões: 700 x 800 x 2050 mm;            - externamente em aço inox 304, liga 18.8 internamente em alumínio liso naval;            - isolamento em lã de rocha;            - aquecimento por resistências elétricas através de ar forçado;            - temperatura de trabalho até 85°;            - capacidade: 560 litros;            - acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis;            - potência 2 KW - monofásico;            - NCM: 84198920.         </p>	UN	4	R\$	R\$
7	<p> <b>FRITADEIRA ANALÓGICA ELÉTRICA, ESTRUTURA MODULAR E COMPACTA</b>   <b>Características:</b>            - dimensões: 350x743x1068 mm (A x B x C);            - capacidade em litros de 18 litros;            - potência 9,0 (KW);            - construído externamente em aço inoxidável;            - cuba em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade de 18 litros;            - resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável;            - termostato de segurança;            - painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser;            - dreno inferior para remoção de óleo;            - gabinete inferior em aço inoxidável;            - estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;            - acompanha 2 cestos para frituras e apoio inferior interno em aço inoxidável;            - pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon);         </p>	UN	1	R\$	R\$



	- disponíveis nos modelos full e split.				
8	<p><b>COZEDOR DE MASSA A GÁS, EM ESTRUTURA MODULAR E COMPACTA.</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 350 x 743 x 940 mm;</li> <li>- capacidade de 17 litros;</li> <li>- potência BTU(GLP)/KCAL/H (GN): 24.444/6.164;</li> <li>- consumo KG/H (GLP) / M³/ H (GN) : 0,536/ 0,654;</li> <li>- pressão do gás GLP: 285MMCA   GN: 200MMCA;</li> <li>- construído externamente em aço inoxidável;</li> <li>- projetado para elevar 14 (quatorze) litros de água de 24,8°C á 98°C em 25 (vinte e cinco) minutos;</li> <li>- cuba em aço inoxidável volume total 17 litros sem os cestos;</li> <li>- galeria de queimadores tubulares em aço;</li> <li>- segurança contra falta de chama;</li> <li>- acendimento eletrônico através de botão à pilha (AA) 1,5v;</li> <li>- manípulo cromado anatômico;</li> <li>- válvula para entrada de água e dreno;</li> <li>- ladrão para controle de nível de água e saída do amido;</li> <li>- painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;</li> <li>- gabinete inferior com porta em aço inoxidável;</li> <li>- pés extra reforçados em poliamida 6.6 (nylon com nivelamento de altura).</li> </ul> <p><b>Observações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- não precisa de ponto elétrico;</li> <li>- acompanha 06 cestos pequenos removíveis em aço inoxidável para cozimento de pequenas porções;</li> <li>- conjunto de rodízios ø5, sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos;</li> <li>- modelo RODC-5 (opcional).</li> </ul>	UN	1	R\$	R\$
9	<p><b>CHAPA ELÉTRICA MODULAR E COMPACTA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 1050 x 743 x 335 mm;</li> <li>- área de trabalho: 0,50 m²;</li> <li>- zonas aquecidas: 1/1;</li> <li>- potência das resistências (KW): 15,0 - trifásico;</li> <li>- alimentação elétrica: tensão 220v monofásico ou trifásico, 60 HZ;</li> <li>- construído externamente em aço inoxidável;</li> <li>- chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;</li> <li>- projetada para atingir 290°C em 15 (quinze) minutos;</li> <li>- resistência elétrica em aço inoxidável;</li> <li>- controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto;</li> <li>- termostato de segurança;</li> <li>- manípulo anatômico cromado de ajuste gradual;</li> <li>- botões cromados liga/desliga com iluminação LED;</li> <li>- pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) ø34mm.</li> </ul> <p><b>Observações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- módulo gabinete com estrutura de base L;</li> <li>- sem acoplamento para forno.</li> </ul>	UN	1	R\$	R\$
10	<p><b>RESFRIADOR RÁPIDO</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rendimento por ciclo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• de + 90°C a + 3°C (suporte de 20 kg);</li> <li>• de + 90 °C a -18°C (suporte de 20 kg);</li> </ul> </li> <li>- dimensões L x P x A: 790 x 771x 870 mm;</li> <li>- peso: 112 kg;</li> </ul>	UN	3	R\$	R\$



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potência máxima absorvida: 1,2 KW;</li> <li>- corrente máxima absorvida 6,3 A</li> <li>- voltagem 230 v- 50 HZ (1N+PE)</li> <li>- com 2 ciclos de resfriamento rápido:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• o easyfresh tem 2 ciclos exclusivos de resfriamento rápido (delicate +3°C e strong +3°C), que atravessam rapidamente a faixa térmica de +90°C a +70°C, decisiva para a qualidade, e de +40°C a +10°C, limitando a proliferação bacteriana, a partir de qualquer temperatura, mesmo com produtos muito quentes;</li> <li>• o ciclo delicate +3°C é dedicado aos produtos de espessura reduzida, como as verduras, massa fresca, peixe, cremes e mousses;</li> <li>• ciclo strong +3°C é adequado para os produtos com conteúdo de gordura elevado, grandes e embalados, como os molhos, assados, massas ao forno;</li> </ul> </li> <li>- os ciclos de resfriamento do easyfresh abaixam rapidamente a temperatura dos alimentos, respeitando a sua consistência, umidade e propriedades nutricionais.</li> </ul>					
11	<p><b>FORNO ELÉTRICO DIGITAL COMBINADO 10 GN 2/1 VERTICAL</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- revestido em aço inox;</li> <li>- dotado de porta com visor duplo, com junta de vedação e luz interna;</li> <li>- provido de sonda interna, umidificador automático, controle de temperatura externo e recipientes gastronômicos com alça móvel e tampa;</li> <li>- cocção inteligente;</li> <li>- características técnicas:</li> <li>- refeições por dia: 600-800</li> <li>- inserção longitudinal: 2/1</li> <li>- largura: 100 a 130 cm</li> <li>- profundidade: 85 a 100 cm</li> <li>- altura: 95 a 115 cm + base</li> <li>- peso: 160 a 200 kg</li> <li>- consumo de energia: 12 a 37 KW/H</li> <li>- conexão de rede: AC 230 / AC 380v</li> <li>- potencia "ar quente": 1,2 a 1,7 KW</li> <li>- potencia "vapor": 20 a 40 KW</li> <li>- marcas sugeridas: HATIONAL, PRÁTICA, COZIL, ALFATEC</li> </ul>	UN	2	R\$	R\$	
12	<p><b>CONJUNTO DE BOMBA SUBMERSA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 CV;</li> <li>- Trifásico;</li> <li>- 380 V;</li> <li>- Refrigerada à água;</li> <li>- Garantia mínima de 01 (um) ano contra defeitos de fabricação.</li> </ul> <p><b>Informações do poço:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nível estático: 11 metros;</li> <li>- Nível dinâmico: 20 metros;</li> <li>- Vazão/hora: 9.000 L/H;</li> <li>- Revestimento: diâmetro "6" quantidade 27M;</li> <li>- Profundidade: 56 metros;</li> <li>- Posicionamento: 19 a 21 metros;</li> <li>- Distância entre a boca do poço e reservatório: 11 metros;</li> <li>- Altura do reservatório: 22 metros;</li> <li>- Desnível entre poço e reservatório: 1 metro;</li> <li>- Diâmetro da tubulação adutora: 40 mm.</li> </ul>	UN	1	R\$	R\$	
13	<p><b>MÁQUINA DE COSTURA OVERLOQUE</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 01 agulha;</li> <li>- 03 linhas;</li> <li>- comprimento: máximo de 3,6 mm do ponto e</li> </ul>	UN	2	R\$	R\$	



	<p>4 mm de largura do overloque;  - tipo de agulha: 6120;  - 6000 pontos por minuto;  - elevação máxima do calcador de 6 mm;  - motor de 1/2 hp bivolt (110v/220v).</p>					
14	<p><b>MÁQUINA DE COSTURA RETA</b></p> <p><b>Características:</b>  - potência: 550w;  - agulha: 01 fio: 01;  - comprimento do ponto: 5 mm;  - tipo de agulha: DBX 1#11~#14;  - posicionamento e parada de agulha superior e inferior;  - lubrificação automática por cárter de óleo;  - lançadeira pequena;  - arremate inicial e final;  - sistema de limpa fio automático.</p>		UN	4	R\$	R\$
15	<p><b>MAQUINA DE COSTURA INTERLOQUE</b></p> <p><b>Características:</b>  - 02 agulhas  - 05 linhas  - comprimento máximo de 3,6 mm do ponto  - bitola padrão 3mm  - altura máxima do calcador 6 mm  - 6000 pontos por minuto  - motor de 1/2 hp bivolt 110v/220v  - largura do overlock de 5 mm  - completa com conjunto de manutenção (mesa, estante e motor).</p>		UN	2	R\$	R\$
16	<p><b>MAQUINA DE COSTURA GALONEIRA</b></p> <p><b>Características:</b>  - base plana fechada;  - trançador superior e inferior;  - 6.000 ppm;  - número de agulhas: 3;  - número de fios: 5;  - comprimento do ponto: 1- 4.4mm;  - distância entre agulhas: 6,4mm;  - altura do calcador: 5 mm;  - lubrificação automática;  - tipo de agulha: uy128gas;  - motor de 400w bivolt (110 / 220v) de baixo ruído.</p>		UN	2	R\$	R\$
17	<p><b>NEBULIZADOR/ATOMIZADOR ELÉTRICO A FRIO - NAF</b></p> <p><b>Características:</b>  - potência do motor elétrico: 1400w;  - voltagem: 220v;  - rotação do motor : (mínimo) / (máximo): 17.200 rpm/21.100rpm;  - capacidade útil do tanque: 4 litros;  - alcance máximo horizontal: 11m;  - alcance máximo vertical: 8m;  - vazão máxima: 400ml/min;  - vazão mínima: 15ml/min;;  - tamanho mínimo das gotas - dmv (micra): 29um  - peso vazio: 5.2hg.</p>		UN	8	R\$	R\$
<b>TOTAL</b>						R\$

- 1) Nos valores acima propostos, foram consideradas todas as informações constantes no Edital do Pregão Eletrônico SRP nº. 26/2020 e seus Anexos.
- 2) O valor constante da Proposta Financeira está de acordo com os preços praticados no mercado e foram considerados todos os custos diretos e indiretos, inclusive frete, tributos



e/ou taxas, impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.

3) Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

4) Dados Bancários:

Banco:            Agência nº:            Conta Corrente nº:

5) Razão Social, CNPJ, telefone, *email* e endereço da licitante:

Cidade - UF,            de            2020

---

(nome e número da identidade do declarante/ Assinatura)

(este documento deverá ser impresso em papel timbrado da licitante)





## ANEXO II

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – SESC-AR/DF

#### DF – 2020 – ARP – XXX

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF, sediado no Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Brasília/DF - CEP: 71.200-020, inscrito no CNPJ sob o nº. 03.288.908/0001-30, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, Sr. **XXXXXXXX**, brasileiro, casado, empresário, portador da Carteira de Identidade nº. XXXXX SSP/XX, inscrito no CPF sob o nº. XXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado em Brasília/DF, em face do Pregão Eletrônico com Registro de Preço nº 26/2020, RESOLVE Registrar o Preço da empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº. XXXXXXXX, Inscrição Estadual nº. XXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXX, XXXX/UF – CEP: XXXXXXXX, doravante denominada FORNECEDOR REGISTRADO, neste ato representada pelo seu sócio Sr. **XXXXXXXXXX**, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da Carteira de Identidade nº. XXXXXXX, SSP/XX e CPF sob o nº. XXX.XXX.XXX-XX residente e domiciliado em XXXXXX-XXX, para aquisição de equipamentos para o Sesc-AR/DF, sujeitando-se as partes às determinações da Resolução Sesc n.º 1.252/2012, de 06/06/2012, do Conselho Nacional do Serviço Social do Comércio, devendo ser observadas as bases e os fornecimentos ora indicados.

#### 1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição de equipamentos para o Sesc-AR/DF, estando a ela vinculada todas as regras, condições e demais Anexos que compõem o Edital do Pregão Eletrônico SRP nº 26/2020, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independente de transcrição.

#### 2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas nas propostas são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>BALANÇA PRIX 4 UNO 15 KG WEB</b> <b>Características:</b> - computador digital com impressora integrada; - sistema MG5 gerenciador de vendas - MG5 6000; - com as seguintes informações: cadastro local ou via computador, venda por peso ou unidade;	TOLEDO	UN	3	R\$	R\$



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- acumulador de vendas (geral e por itens);</li> <li>- emissão de etiquetas com códigos de barras (et térmicas 40x40 neutra);</li> <li>- marca: TOLEDO.</li> </ul>				
2	<p><b>ROÇADEIRA PROFISSIONAL</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- com faca de 03 (três) pontas para capoeira, como ferramenta de corte, indicada para os serviços pesados, sendo ideal para o corte de grama, capim, pasto, arbusto, macegas e pequenas árvores;</li> <li>- alça com cinco pontas;</li> <li>- cinturão duplo ergonômico, fácil ajuste e com três pontos de apoio;</li> <li>- sistema anti-vibratório;</li> <li>- sistema de ignição eletrônica;</li> <li>- potência de 1,7KW (2,3din-ps);</li> <li>- rotação máxima e 12 500 RPM;</li> <li>- cilindrada de 35,2cm<sup>3</sup>;</li> <li>- rotação da marcha lenta de 2.800RPM;</li> <li>- capacidade do tanque de combustível de 0,58 litros;</li> <li>- peso de 7,7kg ou equivalente técnico;</li> <li>- garantia mínima de fábrica.</li> </ul>	UN	3	R\$	R\$
3	<p><b>PASS THROUGH REFRIGERADO VERTICAL COM 2 PORTAS (1+1) - COLD LINE</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 700 x 800 x 2050 mm;</li> <li>- externamente em aço inox 304, liga 18.8;</li> <li>- internamente em alumínio liso naval;</li> <li>- isolamento em polieuretano de alta densidade;</li> <li>- sistema de refrigeração através de ar forçado;</li> <li>- gás ecológico R-134A;</li> <li>- termocontrolador digital de temperatura;</li> <li>- temperatura de trabalho: +2° c a +6° c;</li> <li>- unidade de refrigeração incorporada;</li> <li>- capacidade: 560 litros;</li> <li>- acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis;</li> <li>- potência 1/2 HP - monofásico;</li> <li>- NCM: 84186999.</li> </ul>	UN	4	R\$	R\$
4	<p><b>CALDEIRÃO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade: 300 litros;</li> <li>- dimensões: 1180 x 910 mm;</li> <li>- tampa americana;</li> <li>- construído em aço inoxidável;</li> <li>- panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável;</li> <li>- com isolamento térmico em lã de vidro;</li> <li>- chaminés para exalação de gases;</li> <li>- manipulós em baquelite com ajuste gradual de temperatura;</li> <li>- estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anti-corrosivo;</li> <li>- aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;</li> <li>- acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, 02 válvulas de segurança e manômetro;</li> <li>- NCM: 84198190.</li> </ul>	UN	5	R\$	R\$
5	<p><b>CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade: 500 litros com tampa americana;</li> <li>- dimensões: 1405 x 910 mm;</li> <li>- construído em aço inoxidável;</li> <li>- panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável;</li> </ul>	UN	1	R\$	R\$



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- com isolamento térmica em lã de vidro, chaminés para exalação de gases e manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura;</li> <li>- estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anti-corrosivo;</li> <li>- aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multibulares com chama piloto de segurança operacional;</li> <li>- acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, 2 válvulas de segurança e manômetro;</li> <li>- NCM: 84198190.</li> </ul>				
6	<p><b>PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL COM DUAS 2P (1+1)</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 700 x 800 x 2050 mm;</li> <li>- externamente em aço inox 304, liga 18.8 internamente em alumínio liso naval;</li> <li>- isolamento em lã de rocha;</li> <li>- aquecimento por resistências elétricas através de ar forçado;</li> <li>- temperatura de trabalho até 85°;</li> <li>- capacidade: 560 litros;</li> <li>- acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis;</li> <li>- potência 2 KW - monofásico;</li> <li>- NCM: 84198920.</li> </ul>	UN	4	R\$	R\$
7	<p><b>FRITADEIRA ANALÓGICA ELÉTRICA, ESTRUTURA MODULAR E COMPACTA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 350x743x1068 mm (A x B x C);</li> <li>- capacidade em litros de 18 litros;</li> <li>- potência 9,0 (KW);</li> <li>- construído externamente em aço inoxidável;</li> <li>- cuba em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade de 18 litros;</li> <li>- resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável;</li> <li>- termostato de segurança;</li> <li>- painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser;</li> <li>- dreno inferior para remoção de óleo;</li> <li>- gabinete inferior em aço inoxidável;</li> <li>- estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;</li> <li>- acompanha 2 cestos para frituras e apoio inferior interno em aço inoxidável;</li> <li>- pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon);</li> <li>- disponíveis nos modelos full e split.</li> </ul>	UN	1	R\$	R\$
8	<p><b>COZEDOR DE MASSA A GÁS, EM ESTRUTURA MODULAR E COMPACTA.</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 350 x 743 x 940 mm;</li> <li>- capacidade de 17 litros;</li> <li>- potência BTU(GLP)/KCAL/H (GN): 24.444/6.164;</li> <li>- consumo KG/H (GLP) / M³/ H (GN) : 0,536/ 0,654;</li> <li>- pressão do gás GLP: 285MMCA   GN: 200MMCA;</li> <li>- construído externamente em aço inoxidável;</li> <li>- projetado para elevar 14 (quatorze) litros de água de 24,8°C á 98°C em 25 (vinte e cinco) minutos;</li> <li>- cuba em aço inoxidável volume total 17 litros sem os cestos;</li> <li>- galeria de queimadores tubulares em aço;</li> <li>- segurança contra falta de chama;</li> <li>- acendimento eletrônico através de botão à pilha (AA) 1,5v;</li> <li>- manípulo cromado anatômico;</li> <li>- válvula para entrada de água e dreno;</li> <li>- ladrão para controle de nível de água e saída do amido;</li> </ul>	UN	1	R\$	R\$



	<p>- painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;</p> <p>- gabinete inferior com porta em aço inoxidável;</p> <p>- pés extra reforçados em poliamida 6.6 (nylon com nivelamento de altura).</p> <p><b>Observações:</b></p> <p>- não precisa de ponto elétrico;</p> <p>- acompanha 06 cestos pequenos removíveis em aço inoxidável para cozimento de pequenas porções;</p> <p>- conjunto de rodízios <math>\varnothing 5</math>, sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos;</p> <p>- modelo RODC-5 (opcional).</p>				
9	<p><b>CHAPA ELÉTRICA MODULAR E COMPACTA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <p>- dimensões: 1050 x 743 x 335 mm;</p> <p>- área de trabalho: 0,50 m<sup>2</sup>;</p> <p>- zonas aquecidas: 1/1;</p> <p>- potência das resistências (KW): 15,0 - trifásico;</p> <p>- alimentação elétrica: tensão 220v monofásico ou trifásico, 60 HZ;</p> <p>- construído externamente em aço inoxidável;</p> <p>- chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;</p> <p>- projetada para atingir 290°C em 15 (quinze) minutos;</p> <p>- resistência elétrica em aço inoxidável;</p> <p>- controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto;</p> <p>- termostato de segurança;</p> <p>- manípulo anatômico cromado de ajuste gradual;</p> <p>- botões cromados liga/desliga com iluminação LED;</p> <p>- pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) <math>\varnothing 34</math>mm.</p> <p><b>Observações:</b></p> <p>- módulo gabinete com estrutura de base L;</p> <p>- sem acoplamento para forno.</p>	UN	1	R\$	R\$
10	<p><b>RESFRIADOR RÁPIDO</b></p> <p><b>Características:</b></p> <p>- rendimento por ciclo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de + 90°C a + 3°C (suporte de 20 kg);</li> <li>• de + 90 °C a -18°C (suporte de 20 kg);</li> </ul> <p>- dimensões L x P x A: 790 x 771x 870 mm;</p> <p>- peso: 112 kg;</p> <p>- potência máxima absorvida: 1,2 KW;</p> <p>- corrente máxima absorvida 6,3 A</p> <p>- voltagem 230 v- 50 HZ (1N+PE)</p> <p>- com 2 ciclos de resfriamento rápido:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• o easyfresh tem 2 ciclos exclusivos de resfriamento rápido (delicate +3°C e strong +3°C), que atravessam rapidamente a faixa térmica de +90°C a +70°C, decisiva para a qualidade, e de +40°C a +10°C, limitando a proliferação bacteriana, a partir de qualquer temperatura, mesmo com produtos muito quentes;</li> <li>• o ciclo delicate +3°C é dedicado aos produtos de espessura reduzida, como as verduras, massa fresca, peixe, cremes e mousses;</li> <li>• ciclo strong +3°C é adequado para os produtos com conteúdo de gordura elevado, grandes e embalados, como os molhos, assados, massas ao forno;</li> </ul> <p>- os ciclos de resfriamento do easyfresh abaixam rapidamente a temperatura dos alimentos, respeitando a sua consistência, umidade e propriedades nutricionais.</p>	UN	3	R\$	R\$
11	<p><b>FORNO ELÉTRICO DIGITAL COMBINADO 10 GN 2/1 VERTICAL</b></p> <p><b>Características:</b></p> <p>- revestido em aço inox;</p>	UN	2	R\$	R\$



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dotado de porta com visor duplo, com junta de vedação e luz interna;</li> <li>- provido de sonda interna, umidificador automático, controle de temperatura externo e recipientes gastronômicos com alça móvel e tampa;</li> <li>- cocção inteligente;</li> <li>- características técnicas:</li> <li>- refeições por dia: 600-800</li> <li>- inserção longitudinal: 2/1</li> <li>- largura: 100 a 130 cm</li> <li>- profundidade: 85 a 100 cm</li> <li>- altura: 95 a 115 cm + base</li> <li>- peso: 160 a 200 kg</li> <li>- consumo de energia: 12 a 37 KW/H</li> <li>- conexão de rede: AC 230 / AC 380v</li> <li>- potência "ar quente": 1,2 a 1,7 KW</li> <li>- potência "vapor": 20 a 40 KW</li> <li>- marcas sugeridas: HATIONAL, PRÁTICA, COZIL, ALFATEC</li> </ul>					
12	<p><b>CONJUNTO DE BOMBA SUBMERSA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 CV;</li> <li>- Trifásico;</li> <li>- 380 V;</li> <li>- Refrigerada à água;</li> <li>- Garantia mínima de 01 (um) ano contra defeitos de fabricação.</li> </ul> <p><b>Informações do poço:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nível estático: 11 metros;</li> <li>- Nível dinâmico: 20 metros;</li> <li>- Vazão/hora: 9.000 L/H;</li> <li>- Revestimento: diâmetro "6" quantidade 27M;</li> <li>- Profundidade: 56 metros;</li> <li>- Posicionamento: 19 a 21 metros;</li> <li>- Distância entre a boca do poço e reservatório: 11 metros;</li> <li>- Altura do reservatório: 22 metros;</li> <li>- Desnível entre poço e reservatório: 1 metro;</li> <li>- Diâmetro da tubulação adutora: 40 mm.</li> </ul>	UN	1	R\$	R\$	
13	<p><b>MÁQUINA DE COSTURA OVERLOQUE</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 01 agulha;</li> <li>- 03 linhas;</li> <li>- comprimento: máximo de 3,6 mm do ponto e 4 mm de largura do overloque;</li> <li>- tipo de agulha: 6120;</li> <li>- 6000 pontos por minuto;</li> <li>- elevação máxima do calcador de 6 mm;</li> <li>- motor de 1/2 hp bivolt (110v/220v).</li> </ul>	UN	2	R\$	R\$	
14	<p><b>MÁQUINA DE COSTURA RETA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potência: 550w;</li> <li>- agulha: 01 fio: 01;</li> <li>- comprimento do ponto: 5 mm;</li> <li>- tipo de agulha: DBX 1#11~#14;</li> <li>- posicionamento e parada de agulha superior e inferior;</li> <li>- lubrificação automática por cárter de óleo;</li> <li>- lançadeira pequena;</li> <li>- arremate inicial e final;</li> <li>- sistema de limpa fio automático.</li> </ul>	UN	4	R\$	R\$	
15	<p><b>MAQUINA DE COSTURA INTERLOQUE</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 02 agulhas</li> <li>- 05 linhas</li> <li>- comprimento máximo de 3,6 mm do ponto</li> </ul>	UN	2	R\$	R\$	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- bitola padrão 3mm</li> <li>- altura máxima do calcador 6 mm</li> <li>- 6000 pontos por minuto</li> <li>- motor de 1/2 hp bivolt 110v/220v</li> <li>- largura do overlock de 5 mm</li> <li>- completa com conjunto de manutenção (mesa, estante e motor).</li> </ul>				
16	<p><b>MAQUINA DE COSTURA GALONEIRA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- base plana fechada;</li> <li>- trançador superior e inferior;</li> <li>- 6.000 ppm;</li> <li>- número de agulhas: 3;</li> <li>- número de fios: 5;</li> <li>- comprimento do ponto: 1~ 4.4mm;</li> <li>- distância entre agulhas: 6,4mm;</li> <li>- altura do calcador: 5 mm;</li> <li>- lubrificação automática;</li> <li>- tipo de agulha: uy128gas;</li> <li>- motor de 400w bivolt (110 / 220v) de baixo ruído.</li> </ul>	UN	2	R\$	R\$
17	<p><b>NEBULIZADOR/ATOMIZADOR ELÉTRICO A FRIO - NAF</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potência do motor elétrico: 1400w;</li> <li>- voltagem: 220v;</li> <li>- rotação do motor : (mínimo) / (máximo): 17.200 rpm/21.100rpm;</li> <li>- capacidade útil do tanque: 4 litros;</li> <li>- alcance máximo horizontal: 11m;</li> <li>- alcance máximo vertical: 8m;</li> <li>- vazão máxima: 400ml/min;</li> <li>- vazão mínima: 15ml/min;;</li> <li>- tamanho mínimo das gotas - dmV (micra): 29um</li> <li>- peso vazio: 5.2hg.</li> </ul>	UN	8	R\$	R\$
<b>TOTAL</b>					R\$

### 3. DA ADMINISTRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O Sesc-AR/DF é o responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preços e gerenciamento da Ata de Registro de Preços dele decorrente.

3.2. Caso o fornecedor não cumpra as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas no Edital e Anexos do Pregão Eletrônico SRP nº 26/2020.

3.3. Quando comprovada a hipótese do subitem 3.2, a Coordenação de Compras – Cocomp poderá indicar o próximo fornecedor ao qual será destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

3.4. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão por outro departamento da entidade e por serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc-AR/DF.

3.5. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir ao registro de preço.



3.6. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens e serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

3.7. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

3.8. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

3.9. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

3.10. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

3.10.1. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

#### **4. VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. A vigência da Ata de Registro de Preços proveniente desta licitação será de 12 (doze) meses, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogada, no máximo, por igual período, desde que pesquisa de mercado demonstre que o preço se mantém vantajoso.

4.2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, o Sesc-AR/DF não estará obrigado a adquirir o objeto registrado, exclusivamente, pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie ao fornecedor. Entretanto, ficará assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

4.3. A Ata não sofrerá qualquer tipo de reajustamento de preços durante sua vigência, salvo por disposições legais.

#### **5. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS DO FORNECEDOR**

5.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

5.2. O Fornecedor terá seu registro de preços cancelado na Ata:

5.2.1. a pedido, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;



5.2.2. por iniciativa do Sesc-AR/DF, quando:

- a) o fornecedor não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) perder qualquer condição de habilitação técnica exigida no processo licitatório;
- c) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços; e
- d) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes.

5.3. Em qualquer das hipóteses previstas nas subcondições acima, concluído o processo, este Sesc-AR/DF fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará ao Fornecedor Beneficiário e aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

5.4. O não cumprimento de qualquer condição constante do Edital e de seus Anexos importará no seu cancelamento imediato, a critério da parte adimplente, independente de aviso.

5.5. Ficará a Ata cancelada de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos:

- e) por inadimplência de qualquer das partes;
- f) falência ou liquidação do fornecedor;
- g) fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do Sesc-AR/DF; e
- h) incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé do fornecedor, devidamente comprovada.

## **6 . DAS PENALIDADES**

6.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital e seus Anexos.

6.2. É da competência do Gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço, exceto nas hipóteses de adesão por outro departamento da entidade e por serviço social autônomo.

## **7. DAS CONDIÇÕES GERAIS**

7.1. Todos os encargos sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários referentes à execução dos serviços correrão exclusivamente por conta do fornecedor registrado, não tendo o Sesc-AR/DF qualquer vínculo trabalhista direto ou indireto com os seus funcionários.





7.2. O fornecedor registrado concorda em tratar e manter sob sigilo todas as informações compartilhadas em decorrência da execução dos serviços, na mesma medida e grau de diligência que dispensam às suas próprias informações confidenciais, não revelando, por ação ou omissão, quaisquer informações obtidas durante os trabalhos, sem o prévio e expresso consentimento do Sesc-AR/DF.

7.3. O termo “informações” abrangerá toda informação escrita, verbal ou apresentada de outro modo tangível ou intangível e outras informações técnicas, financeiras e comerciais.

7.4. O fornecedor registrado e seus sucessores responsabilizar-se-ão por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que, a qualquer título, venham a causar à imagem do Sesc-AR/DF e/ou a terceiros, em decorrência da execução indevida do objeto deste instrumento.

7.5. Nos casos omissos, será usado o Código Civil para dirimir qualquer dúvida relativa a este Termo de Registro de Preço.

7.6. Constituem partes integrantes e complementares deste instrumento, independentemente de transcrição, o Edital de Licitação que originou o presente, bem como todos os seus Anexos, a proposta de preços do fornecedor registrado e demais documentos do processo licitatório.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Brasília-DF, XX de XXXXXX de 2020.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Presidente do Conselho Regional do Sesc-AR/DF  
INSTITUIÇÃO GERENCIADORA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Representante Legal  
FORNECEDOR REGISTRADO

**Testemunhas:**

1ª. \_\_\_\_\_

2ª. \_\_\_\_\_



ANEXO III

**MINUTA**  
**CONTRATO DE FORNECIMENTO – SESC-AR/DF**  
**DF – 2020 – CF – XXX**

Contrato de aquisição de equipamentos para o Sesc-AR/DF que entre si celebram o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF** e a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**.

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF**, sediado no Setor de Indústria e Abastecimento Trecho 2, Quadra 2, Lote 1.130, nesta Capital, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.288.908/0001-30, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, Sr. **FRANCISCO MAIA FARIAS**, brasileiro, casado, empresário, portador da Carteira de Identidade n.º 153.743, SSP/DF, inscrito no CPF sob o n.º 066.715.351-91, residente e domiciliado em Brasília/DF, de um lado, e do outro, a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n.º XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com Inscrição Estadual n.º XX.XXX.XXX, estabelecida no (endereço), (Estado/UF), CEP XX.XXX-XXX, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo seu sócio, Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da Carteira de Identidade n.º XX.XXX.XXX, SSP/UF, inscrito no CPF sob o n.º XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado no (Estado/UF), resolvem firmar o presente Instrumento, mediante as Cláusulas e condições a seguir pactuadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto a aquisição de equipamentos para o Sesc-AR/DF.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO**

Vinculam-se ao presente Contrato todas as regras e condições estabelecidas na Proposta Financeira da CONTRATADA, no Edital do Pregão Eletrônico SRP n.º 26/2020, seus Anexos e adendos, caso haja, que passam a fazer parte integrante deste Instrumento.



**Parágrafo único.** A CONTRATADA não poderá alegar desconhecimento, no todo ou em parte, das regras estabelecidas no referido Instrumento Convocatório, sob pena de sofrer as sanções legais.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO**

O CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA os seguintes valores pelo fornecimento dos equipamentos:

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>BALANÇA PRIX 4 UNO 15 KG WEB</b> <b>Características:</b> - computador digital com impressora integrada; - sistema MGVS gerenciador de vendas - MGVS 6000; - com as seguintes informações: cadastro local ou via computador, venda por peso ou unidade; - acumulador de vendas (geral e por itens); - emissão de etiquetas com códigos de barras (et térmicas 40x40 neutra); - marca: TOLEDO.	TOLEDO	UN	3	R\$	R\$
2	<b>ROÇADEIRA PROFISSIONAL</b> <b>Características:</b> - com faca de 03 (três) pontas para capoeira, como ferramenta de corte, indicada para os serviços pesados, sendo ideal para o corte de grama, capim, pasto, arbusto, macegas e pequenas árvores; - alça com cinco pontas; - cinturão duplo ergonômico, fácil ajuste e com três pontos de apoio; - sistema anti-vibratório; - sistema de ignição eletrônica; - potência de 1,7KW (2,3din-ps); - rotação máxima e 12 500 RPM; - cilindrada de 35,2cm <sup>3</sup> ; - rotação da marcha lenta de 2.800RPM; - capacidade do tanque de combustível de 0,58 litros; - peso de 7,7kg ou equivalente técnico; - garantia mínima de fábrica.		UN	3	R\$	R\$
3	<b>PASS THROUGH REFRIGERADO VERTICAL COM 2 PORTAS (1+1) - COLD LINE</b> <b>Características:</b> - dimensões: 700 x 800 x 2050 mm; - externamente em aço inox 304, liga 18.8; - internamente em alumínio liso naval; - isolamento em polieuretano de alta densidade; - sistema de refrigeração através de ar forçado; - gás ecológico R-134A; - termocontrolador digital de temperatura; - temperatura de trabalho: +2° c a +6° c; - unidade de refrigeração incorporada; - capacidade: 560 litros; - acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis; - potência 1/2 HP - monofásico; - NCM: 84186999.		UN	4	R\$	R\$
4	<b>CALDEIRÃO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR</b> <b>Características:</b> - capacidade: 300 litros; - dimensões: 1180 x 910 mm; - tampa americana;		UN	5	R\$	R\$



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- construído em aço inoxidável;</li> <li>- panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável;</li> <li>- com isolamento térmica em lã de vidro;</li> <li>- chaminés para exalação de gases;</li> <li>- manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura;</li> <li>- estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anti-corrosivo;</li> <li>- aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;</li> <li>- acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, 02 válvulas de segurança e manômetro;</li> <li>- NCM: 84198190.</li> </ul>				
5	<p><b>CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- capacidade: 500 litros com tampa americana;</li> <li>- dimensões: 1405 x 910 mm;</li> <li>- construído em aço inoxidável;</li> <li>- panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável;</li> <li>- com isolamento térmica em lã de vidro, chaminés para exalação de gases e manípulos em baquelite com ajuste gradual de temperatura;</li> <li>- estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anti-corrosivo;</li> <li>- aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multibulares com chama piloto de segurança operacional;</li> <li>- acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, 2 válvulas de segurança e manômetro;</li> <li>- NCM: 84198190.</li> </ul>	UN	1	R\$	R\$
6	<p><b>PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL COM DUAS 2P (1+1)</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 700 x 800 x 2050 mm;</li> <li>- externamente em aço inox 304, liga 18.8 internamente em alumínio liso naval;</li> <li>- isolamento em lã de rocha;</li> <li>- aquecimento por resistências elétricas através de ar forçado;</li> <li>- temperatura de trabalho até 85°;</li> <li>- capacidade: 560 litros;</li> <li>- acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis;</li> <li>- potência 2 KW - monofásico;</li> <li>- NCM: 84198920.</li> </ul>	UN	4	R\$	R\$
7	<p><b>FRITADEIRA ANALÓGICA ELÉTRICA, ESTRUTURA MODULAR E COMPACTA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 350x743x1068 mm (A x B x C);</li> <li>- capacidade em litros de 18 litros;</li> <li>- potência 9,0 (KW);</li> <li>- construído externamente em aço inoxidável;</li> <li>- cuba em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade de 18 litros;</li> <li>- resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável;</li> <li>- termostato de segurança;</li> <li>- painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser;</li> <li>- dreno inferior para remoção de óleo;</li> <li>- gabinete inferior em aço inoxidável;</li> <li>- estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;</li> <li>- acompanha 2 cestos para frituras e apoio inferior</li> </ul>	UN	1	R\$	R\$



	<p>interno em aço inoxidável;  - pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon);  - disponíveis nos modelos full e split.</p>				
8	<p><b>COZEDOR DE MASSA A GÁS, EM ESTRUTURA MODULAR E COMPACTA.</b></p> <p><b>Características:</b>  - dimensões: 350 x 743 x 940 mm;  - capacidade de 17 litros;  - potência BTU(GLP)/KCAL/H (GN): 24.444/6.164;  - consumo KG/H (GLP) / M³/ H (GN) : 0,536/ 0,654;  - pressão do gás GLP: 285MMCA   GN: 200MMCA;  - construído externamente em aço inoxidável;  - projetado para elevar 14 (quatorze) litros de água de 24,8°C á 98°C em 25 (vinte e cinco) minutos;  - cuba em aço inoxidável volume total 17 litros sem os cestos;  - galeria de queimadores tubulares em aço;  - segurança contra falta de chama;  - acendimento eletrônico através de botão à pilha (AA) 1,5v;  - manípulo cromado anatômico;  - válvula para entrada de água e dreno;  - ladrão para controle de nível de água e saída do amido;  - painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;  - gabinete inferior com porta em aço inoxidável;  - pés extra reforçados em poliamida 6.6 (nylon com nivelamento de altura).</p> <p><b>Observações:</b>  - não precisa de ponto elétrico;  - acompanha 06 cestos pequenos removíveis em aço inoxidável para cozimento de pequenas porções;  - conjunto de rodízios ø5, sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos;  - modelo RODC-5 (opcional).</p>	UN	1	R\$	R\$
9	<p><b>CHAPA ELÉTRICA MODULAR E COMPACTA</b></p> <p><b>Características:</b>  - dimensões: 1050 x 743 x 335 mm;  - área de trabalho: 0,50 m²;  - zonas aquecidas: 1/1;  - potência das resistências (KW): 15,0 - trifásico;  - alimentação elétrica: tensão 220v monofásico ou trifásico, 60 HZ;  - construído externamente em aço inoxidável;  - chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;  - projetada para atingir 290°C em 15 (quinze) minutos;  - resistência elétrica em aço inoxidável;  - controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto;  - termostato de segurança;  - manípulo anatômico cromado de ajuste gradual;  - botões cromados liga/desliga com iluminação LED;  - pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) ø34mm.</p> <p><b>Observações:</b>  - módulo gabinete com estrutura de base L;  - sem acoplamento para forno.</p>	UN	1	R\$	R\$
10	<p><b>RESFRIADOR RÁPIDO</b></p> <p><b>Características:</b>  - rendimento por ciclo:  • de + 90°C a + 3°C (suporte de 20 kg);  • de + 90 °C a -18°C (suporte de 20 kg);  - dimensões L x P x A: 790 x 771x 870 mm;  - peso: 112 kg;</p>	UN	3	R\$	R\$



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potência máxima absorvida: 1,2 KW;</li> <li>- corrente máxima absorvida 6,3 A</li> <li>- voltagem 230 v- 50 HZ (1N+PE)</li> <li>- com 2 ciclos de resfriamento rápido: <ul style="list-style-type: none"> <li>• o easyfresh tem 2 ciclos exclusivos de resfriamento rápido (delicate +3°C e strong +3°C), que atravessam rapidamente a faixa térmica de +90°C a +70°C, decisiva para a qualidade, e de +40°C a +10°C, limitando a proliferação bacteriana, a partir de qualquer temperatura, mesmo com produtos muito quentes;</li> <li>• o ciclo delicate +3°C é dedicado aos produtos de espessura reduzida, como as verduras, massa fresca, peixe, cremes e mousses;</li> <li>• ciclo strong +3°C é adequado para os produtos com conteúdo de gordura elevado, grandes e embalados, como os molhos, assados, massas ao forno;</li> </ul> </li> <li>- os ciclos de resfriamento do easyfresh abaixam rapidamente a temperatura dos alimentos, respeitando a sua consistência, umidade e propriedades nutricionais.</li> </ul>					
11	<p><b>FORNO ELÉTRICO DIGITAL COMBINADO 10 GN 2/1 VERTICAL</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- revestido em aço inox;</li> <li>- dotado de porta com visor duplo, com junta de vedação e luz interna;</li> <li>- provido de sonda interna, umidificador automático, controle de temperatura externo e recipientes gastronômicos com alça móvel e tampa;</li> <li>- cocção inteligente;</li> <li>- características técnicas:</li> <li>- refeições por dia: 600-800</li> <li>- inserção longitudinal: 2/1</li> <li>- largura: 100 a 130 cm</li> <li>- profundidade: 85 a 100 cm</li> <li>- altura: 95 a 115 cm + base</li> <li>- peso: 160 a 200 kg</li> <li>- consumo de energia: 12 a 37 KW/H</li> <li>- conexão de rede: AC 230 / AC 380v</li> <li>- potencia "ar quente": 1,2 a 1,7 KW</li> <li>- potencia "vapor": 20 a 40 KW</li> <li>- marcas sugeridas: HATIONAL, PRÁTICA, COZIL, ALFATEC</li> </ul>		UN	2	R\$	R\$
12	<p><b>CONJUNTO DE BOMBA SUBMERSA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 CV;</li> <li>- Trifásico;</li> <li>- 380 V;</li> <li>- Refrigerada à água;</li> <li>- Garantia mínima de 01 (um) ano contra defeitos de fabricação.</li> </ul> <p><b>Informações do poço:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nível estático: 11 metros;</li> <li>- Nível dinâmico: 20 metros;</li> <li>- Vazão/hora: 9.000 L/H;</li> <li>- Revestimento: diâmetro "6" quantidade 27M;</li> <li>- Profundidade: 56 metros;</li> <li>- Posicionamento: 19 a 21 metros;</li> <li>- Distância entre a boca do poço e reservatório: 11 metros;</li> <li>- Altura do reservatório: 22 metros;</li> <li>- Desnível entre poço e reservatório: 1 metro;</li> <li>- Diâmetro da tubulação adutora: 40 mm.</li> </ul>		UN	1	R\$	R\$
13	<p><b>MÁQUINA DE COSTURA OVERLOQUE</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 01 agulha;</li> <li>- 03 linhas;</li> <li>- comprimento: máximo de 3,6 mm do ponto e</li> </ul>		UN	2	R\$	R\$



	<p>4 mm de largura do overloque;  - tipo de agulha: 6120;  - 6000 pontos por minuto;  - elevação máxima do calcador de 6 mm;  - motor de 1/2 hp bivolt (110v/220v).</p>					
14	<p><b>MÁQUINA DE COSTURA RETA</b></p> <p><b>Características:</b>  - potência: 550w;  - agulha: 01 fio: 01;  - comprimento do ponto: 5 mm;  - tipo de agulha: DBX 1#11~#14;  - posicionamento e parada de agulha superior e inferior;  - lubrificação automática por cárter de óleo;  - lançadeira pequena;  - arremate inicial e final;  - sistema de limpa fio automático.</p>		UN	4	R\$	R\$
15	<p><b>MAQUINA DE COSTURA INTERLOQUE</b></p> <p><b>Características:</b>  - 02 agulhas  - 05 linhas  - comprimento máximo de 3,6 mm do ponto  - bitola padrão 3mm  - altura máxima do calcador 6 mm  - 6000 pontos por minuto  - motor de 1/2 hp bivolt 110v/220v  - largura do overlock de 5 mm  - completa com conjunto de manutenção (mesa, estante e motor).</p>		UN	2	R\$	R\$
16	<p><b>MAQUINA DE COSTURA GALONEIRA</b></p> <p><b>Características:</b>  - base plana fechada;  - trançador superior e inferior;  - 6.000 ppm;  - número de agulhas: 3;  - número de fios: 5;  - comprimento do ponto: 1- 4.4mm;  - distância entre agulhas: 6,4mm;  - altura do calcador: 5 mm;  - lubrificação automática;  - tipo de agulha: uy128gas;  - motor de 400w bivolt (110 / 220v) de baixo ruído.</p>		UN	2	R\$	R\$
17	<p><b>NEBULIZADOR/ATOMIZADOR ELÉTRICO A FRIO - NAF</b></p> <p><b>Características:</b>  - potência do motor elétrico: 1400w;  - voltagem: 220v;  - rotação do motor : (mínimo) / (máximo): 17.200 rpm/21.100rpm;  - capacidade útil do tanque: 4 litros;  - alcance máximo horizontal: 11m;  - alcance máximo vertical: 8m;  - vazão máxima: 400ml/min;  - vazão mínima: 15ml/min;;  - tamanho mínimo das gotas - dmv (micra): 29um  - peso vazio: 5.2hg.</p>		UN	8	R\$	R\$
<b>TOTAL</b>						R\$

**Parágrafo primeiro.** A quantidade prevista nesta Cláusula é estimada e, portanto, a solicitação se dará de acordo com a necessidade do CONTRATANTE.

**Parágrafo segundo.** Nos valores acima estão inclusos todos os custos diretos e indiretos inerentes ao fornecimento dos produtos, tais como fretes, tributos, taxas



impostos, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguro e outras despesas necessárias ao fornecimento do produto, objeto deste Contrato.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO**

O produto será fornecido de acordo com a necessidade do CONTRATANTE, em até 45 (quarenta e cinco) dias após a solicitação formal, mediante a emissão do Pedido ao Fornecedor (PAF) pela Coordenação de Compras – Cocomp.

**Parágrafo primeiro.** Para o **item 1**, o prazo de entrega será de 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento do PAF.

**Parágrafo segundo.** Diante da impossibilidade de fornecimento da marca apresentada na Proposta Financeira, a CONTRATADA deverá informar à Cocomp tal condição, por escrito, imediatamente após o recebimento do PAF. A substituição da marca por outra poderá ser autorizada pelo CONTRATANTE, desde que sua qualidade seja aprovada pela área técnica do CONTRATANTE. Caso autorizada a substituição de marca, não será admitido aumento de preços.

**Parágrafo terceiro.** Os equipamentos deverão ser entregues nos seguintes endereços:

Unidade	Endereço
Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	CNB 12, AE 2/3, Taguatinga Norte – DF, CEP: 72.115-125
Centro de Atividades Sesc Ceilândia	QNN 27, Lote B, Ceilândia Norte – DF, CEP: 72.225-270
Centro de Atividades Sesc Gama	Setor Leste Industrial, QI 1 Lotes 620, 640, 660 e 680 Gama – DF, CEP: 72.405-010
Unidade do Sesc de Guará	QE 4 - Área Especial Guará I, CEP: 71.010-633

**Parágrafo quarto.** O horário de entrega de mercadorias é de 8h30 às 11h e 13h30 às 16h30, em dias úteis. Esse horário deverá ser rigorosamente observado, pois não serão recebidas mercadorias fora do horário estabelecido.

**Parágrafo quinto.** A distribuição dos equipamentos dar-se-á conforme a tabela a seguir:

Item	Unidade	Quantidade
01	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
	Unidade do Sesc Guará	2 unidades
03	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade





	Centro de Atividades Sesc Gama	1 unidade
	Unidade do Sesc Guará	1 unidade
04	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	2 unidades
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	2 unidades
	Unidade do Sesc Guará	1 unidade
05	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
06	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Gama	1 unidade
	Unidade do Sesc Guará	1 unidade
07	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
08	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
09	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
10	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Gama	1 unidade
11	Unidade do Sesc de Taguatinga Norte	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Ceilândia	1 unidade
	Centro de Atividades Sesc Gama	1 unidade

**Parágrafo sexto.** Os equipamentos poderão ser entregues em outro local a ser indicado no Pedido ao Fornecedor – PAF.

**Parágrafo sétimo.** Todas as despesas com material, embalagens, transporte e mão de obra necessários à entrega e  instalao do equipamento correrá por conta da CONTRATADA.

**Parágrafo oitavo.** No ato da entrega do produto, a CONTRATADA deverá apresentar cópia do PAF e a respectiva nota fiscal.

**Parágrafo nono.** Quando da entrega do material, se forem constatadas quaisquer irregularidades, será concedido prazo de 07 (sete) dias para que seja providenciada a respectiva substituio.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DA INSTALAO E ENTREGA TÉCNICA**

**Parágrafo primeiro.** Será de responsabilidade do CONTRATANTE as providências iniciais para a instalao, preparao do local com rede elétrica e outras providências que forem necessárias, e que deverão ser informadas pela CONTRATADA por meio de documento próprio.

**Parágrafo segundo.** Exceto para o **item 1**, a instalao e a parte de testes do equipamento é de inteira responsabilidade da CONTRATADA, bem como a entrega técnica deverá ser realizada por técnico habilitado a ser disponibilizado pela mesma.



**Parágrafo terceiro.** Exceto para o **item 1**, durante a entrega técnica, o técnico responsável da CONTRATADA deverá fornecer informações acerca do funcionamento, utilização e cuidados que o equipamento demandará.

**Parágrafo quarto.** Cabe ao técnico responsável pela entrega técnica realizar a orientação dos funcionários que manusearão o equipamento quanto a sua correta utilização.

**Parágrafo quinto.** O técnico responsável pela entrega técnica e instalação do equipamento deverá deixar o equipamento instalado e em pleno funcionamento, demonstrando isso através de testes.

## **CLÁUSULA SEXTA – DA GARANTIA E SUPORTE DOS EQUIPAMENTOS**

**Parágrafo primeiro.** A CONTRATADA deverá conceder garantia não inferior a 1 (um) ano do equipamento para eventuais defeitos, vícios de fabricação, prazo este contado do recebimento definitivo e instalação de cada equipamento.

**Parágrafo segundo.** A garantia abrange a manutenção corretiva do equipamento por intermédio das licitantes ou de suas credenciadas, no Distrito Federal, se for o caso, de acordo com as normas técnicas específicas, a fim de mantê-los em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE.

**Parágrafo terceiro.** Eventuais despesas com transporte do equipamento para atendimento de reclamações relativas à garantia correrão por conta da CONTRATADA.

**Parágrafo quarto.** Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a remover os defeitos apresentados pelo equipamento, compreendendo, nesse caso, a substituição de peças, ajustes, reparos e correções necessárias.

**Parágrafo quinto.** A manutenção corretiva deverá ser realizada em dias úteis, em horário previamente acordado com a área técnica da CONTRATANTE.

**Parágrafo sexto.** O início do atendimento não poderá ultrapassar o prazo máximo de 1 (um) dia útil, contado da solicitação efetuada.

**Parágrafo sétimo.** O término do atendimento, considerando a colocação do equipamento em perfeito estado de uso, não poderá ultrapassar 10 (dez) dias úteis do início do atendimento, considerando-se, ainda, o seguinte:

- a) o início do atendimento: a hora de chegada do técnico ao local onde está o equipamento;
- b) o término do reparo do equipamento: a sua disponibilidade para uso em perfeitas condições; e
- c) decorridos os prazos estabelecidos nas alíneas supracitadas, sem o atendimento devido, fica o CONTRATANTE autorizado a contratar esses serviços de outra empresa e a cobrar das licitantes vencedoras os respectivos custos, sem que tal fato acarrete qualquer perda de garantia do equipamento ofertado.



**Parágrafo oitavo.** A CONTRATADA estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados no equipamento que será entregue.

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO**

O pagamento pelo fornecimento dos produtos será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo de até 30 (dez) dias após a apresentação da respectiva nota fiscal, devidamente atestada pela Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição – Cosan, pela Coordenação de Patrimônio – Copat e pelo Centro de Atividades do Sesc de Ceilândia. Deverá estar especificada a quantidade fornecida, com o respectivo valor unitário e total, e a comprovação de recebimento pelo CONTRATANTE.

**Parágrafo primeiro.** A importância a ser paga à CONTRATADA, a que se refere o *caput* desta cláusula, será depositada em conta bancária de sua titularidade no **Banco, Agência n.º XXXX, Conta Corrente n.º XXXXX-X.**

**Parágrafo segundo.** Nos valores apresentados na nota fiscal, já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento deste Contrato.

**Parágrafo terceiro.** Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

**Parágrafo quarto.** Para atesto e posterior envio para pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal ao CONTRATANTE, devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada;
- c) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**Parágrafo quinto.** A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

**Parágrafo sexto.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou



inadimplência. Sendo o atraso decorrente do inadimplemento de obrigações da CONTRATADA, não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

**Parágrafo sétimo.** A cada pagamento a contratada deverá manter as condições de habilitação, observadas as seguintes condições:

- a) constatando-se a situação de irregularidade da empresa, o CONTRATANTE providenciará a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa; e
- b) o prazo do alínea anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério do CONTRATANTE.

**Parágrafo oitavo.** O CONTRATANTE não efetua pagamento por meio de boleto bancário.

**Parágrafo nono.** Nos termos da Portaria nº. 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o CONTRATANTE, substituto tributário, procederá à retenção do tributo ISS quando do pagamento da fatura apresentada pela CONTRATADA.

**Parágrafo décimo.** Em razão das obrigações acessórias decorrentes da legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto da licitação, a CONTRATANTE também procederá as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS, Contribuição Social.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE**

O presente Contrato não sofrerá reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.

**Parágrafo único.** Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE, considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato em vigor, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência ou acordo entre as partes.

#### **CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

São obrigações da CONTRATADA:

- a) observar as normas de qualidade determinadas por legislação própria vigente, a fim de garantir o fiel cumprimento deste Contrato;



- b) entregar, em até 45 (quarenta e cinco) dias após a solicitação, a quantidade solicitada conforme descrito no Pedido ao Fornecedor (PAF) emitido pelo CONTRATANTE, exceto quanto ao **item 1**, que deverá ocorrer em até 10 (dez) dias;
- c) manter os preços dos produtos durante o primeiro ano de vigência deste Contrato, conforme sua Proposta Financeira, ressalvado o disposto em sua Cláusula Oitava;
- d) repor, no prazo de 07 (sete) dias contados da notificação, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, o produto devolvido por não atendimento às exigências técnicas estipuladas neste Contrato;
- e) recolher as taxas, impostos, fretes e outras despesas oriundas do fornecimento do objeto deste Instrumento, inclusive nos casos de devolução abrangidos pela letra alínea **d** desta Cláusula;
- f) responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da falha no fornecimento do produto;
- g) não subcontratar o objeto deste Contrato, no todo ou parcialmente, sem expressa autorização do CONTRATANTE; e
- h) cumprir todas as determinações estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônico SRP nº. 26/2020 e as prescrições referentes às Leis Trabalhistas e da Previdência Social, não respondendo o CONTRATANTE perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes dos serviços objeto deste Pregão ou por ocasião deles.

**Parágrafo único.** Até o recebimento pelo CONTRATANTE, o produto solicitado será de responsabilidade da CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

São obrigações do CONTRATANTE:

- a) cumprir fielmente a sua parte neste Contrato;
- b) fazer os pedidos por meio de documento próprio, denominado Pedido ao Fornecedor – PAF, via *email*, onde constarão o produto e os quantitativos a serem fornecidos pela CONTRATADA;
- c) facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA ao local de entrega e disponibilizar empregado responsável para recebimento dos produtos;



- d) conferir os produtos no ato da entrega pela CONTRATADA;
- e) atestar as notas fiscais, quando do recebimento dos produtos;
- f) devolver de imediato à CONTRATADA os produtos entregues que estejam fora da especificação técnica exigida ou que estejam com a sua qualidade afetada; e
- g) efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA**

A vigência do presente Instrumento será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o Parágrafo único do Artigo 26, do Anexo I, da Resolução Sesc n.º 1.252/2012, desde que as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

### **CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DAS PENALIDADES**

Em caso de inexecução total, parcial, ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a empresa CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber, garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

#### **I) por atraso injustificado:**

- a) multa de 1% (um por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia, incidente sobre o valor do PAF; e
- b) multa de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao dia, a partir do 31º (trigésimo) dia de atraso, incidente sobre o valor do Contrato, sem prejuízo da rescisão deste a partir do 60º (sexagésimo) dia de atraso.

#### **II) por inexecução parcial ou total:**

- a) advertência;
- b) multa:
  - b.1) pelo descumprimento das obrigações contratuais, a ser aplicada de acordo com a conduta e o nível de gravidade;
  - b.2) de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Pedido ao Fornecedor – PAF;
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o CONTRATANTE, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive



quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

**Parágrafo primeiro.** As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

**Parágrafo segundo.** Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os valores das multas aplicadas serão deduzidos, pelo CONTRATANTE, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

**Parágrafo terceiro.** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao valor do produto que deixou de ser entregue.

**Parágrafo quarto.** Em caso de reincidência por atraso injustificado será a CONTRATADA penalizada nos termos do Art. 32, Anexo I, da Resolução Sesc n.º 1.252/2012.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO**

O presente Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

**Parágrafo primeiro.** O não cumprimento de qualquer cláusula ou condição deste Contrato importará na sua rescisão imediata, a critério da parte adimplente, independente de aviso.

**Parágrafo segundo.** Ficará o presente Contrato rescindido de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos:

- a) por inadimplência de qualquer das partes;
- b) falência ou liquidação da CONTRATADA;
- c) fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do CONTRATANTE; e
- d) incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da CONTRATADA, devidamente comprovada.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GESTÃO**



A gestão do presente Contrato será realizada pelo CONTRATANTE, por intermédio dos chefes da Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição – Cosan, da Coordenação de Patrimônio – Copat, Coordenação de Desenvolvimento Físico-esportivo e Lazer – Codel e da Gerência Centro de Atividades do Sesc de Ceilândia, em função dos objetos estarem vinculados àqueles setores.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO**

Para todos os efeitos legais, dá-se ao presente o valor total de **R\$ XXX.XXX,XX** (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

O Contrato poderá sofrer acréscimo ou redução, de acordo com a necessidade do CONTRATANTE, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições contratadas, de acordo com a legislação vigente.

**Parágrafo primeiro.** Fica expressamente proibido à CONTRATADA subcontratar outras empresas para realizar o objeto deste Contrato, a não ser com expressa autorização do CONTRATANTE

**Parágrafo segundo.** Durante a vigência deste Contrato, qualquer comunicação entre as partes deverá ser feita por escrito.

**Parágrafo terceiro.** Toda e qualquer alteração contratual só poderá ser realizada por meio de Termo Aditivo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO**

Fica eleito o Foro de Brasília - DF, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir dúvidas porventura decorrentes do presente Contrato.

E por estarem de acordo, firmam o presente em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, a saber: 1ª. via para o **Processo Sesc-AR/DF n.º 488-0/2020** e 2ª. via para a CONTRATADA; O Núcleo de Gestão Documental – **Nuged** fornecerá cópias por meio eletrônico a Coordenação de Compras – **Cocomp**, Coordenação Financeira – **Cofin**, Núcleo de Contabilidade – **Nucont**, Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição – **Cosan**, Coordenação de Patrimônio – **Copat**, Coordenação de Desenvolvimento Físico-esportivo e Lazer – **Codel**, Centro de Atividades do Sesc de Ceilândia e Fiscal do Contrato

Brasília-DF, de de 2020.

**Francisco Maia Farias**





Presidente do Conselho Regional do  
Sesc-AR/DF.  
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
CONTRATADA

**Testemunhas:**

1ª. \_\_\_\_\_

2ª. \_\_\_\_\_



## ANEXO IV

## PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº. 26/2020

OBJETO: Registro de preços para a aquisição de equipamentos para o Sesc-AR/DF.

**ESTIMATIVA DE PREÇOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>BALANÇA PRIX 4 UNO 15 KG WEB</b> <b>Características:</b> - computador digital com impressora integrada; - sistema MGVS gerenciador de vendas - MGVS 6000; - com as seguintes informações: cadastro local ou via computador, venda por peso ou unidade; - acumulador de vendas (geral e por itens); - emissão de etiquetas com códigos de barras (et térmicas 40x40 neutra); - marca: TOLEDO.	TOLEDO	UN	3	R\$ 5.761,67	R\$ 17.285,01
2	<b>ROÇADEIRA PROFISSIONAL</b> <b>Características:</b> - com faca de 03 (três) pontas para capoeira, como ferramenta de corte, indicada para os serviços pesados, sendo ideal para o corte de grama, capim, pasto, arbusto, macegas e pequenas árvores; - alça com cinco pontas; - cinturão duplo ergonômico, fácil ajuste e com três pontos de apoio; - sistema anti-vibratório; - sistema de ignição eletrônica; - potência de 1,7KW (2,3din-ps); - rotação máxima e 12 500 RPM; - cilindrada de 35,2cm³; - rotação da marcha lenta de 2.800RPM; - capacidade do tanque de combustível de 0,58 litros; - peso de 7,7kg ou equivalente técnico; - garantia mínima de fábrica.		UN	3	R\$ 2.646,88	R\$ 7.940,64
3	<b>PASS THROUGH REFRIGERADO VERTICAL COM 2 PORTAS (1+1) - COLD LINE</b> <b>Características:</b> - dimensões: 700 x 800 x 2050 mm; - externamente em aço inox 304, liga 18.8; - internamente em alumínio liso naval; - isolamento em polieuretano de alta densidade; - sistema de refrigeração através de ar forçado; - gás ecológico R-134A; - termocontrolador digital de temperatura; - temperatura de trabalho: +2° c a +6° c; - unidade de refrigeração incorporada; - capacidade: 560 litros; - acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis; - potência 1/2 HP - monofásico; - NCM: 84186999.		UN	4	R\$ 12.777,28	R\$ 51.109,12
4	<b>CALDEIRÃO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR</b> <b>Características:</b> - capacidade: 300 litros; - dimensões: 1180 x 910 mm; - tampa americana; - construído em aço inoxidável; - panela interna de cocção e revestimento externo em		UN	5	R\$ 17.435,97	R\$ 87.179,85



	<p>           aço inoxidável;            - com isolamento térmico em lã de vidro;            - chaminés para exalação de gases;            - manipuladores em baquelite com ajuste gradual de temperatura;            - estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anti-corrosivo;            - aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;            - acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, 02 válvulas de segurança e manômetro;            - NCM: 84198190.         </p>				
5	<p> <b>CALDEIRAO A GAS AUTOGERADOR DE VAPOR</b>   <b>Características:</b>            - capacidade: 500 litros com tampa americana;            - dimensões: 1405 x 910 mm;            - construído em aço inoxidável;            - panela interna de cocção e revestimento externo em aço inoxidável;            - com isolamento térmico em lã de vidro, chaminés para exalação de gases e manipuladores em baquelite com ajuste gradual de temperatura;            - estrutura e camisa de vapor tratado com revestimento em primer anti-corrosivo;            - aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional;            - acompanha: válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, 2 válvulas de segurança e manômetro;            - NCM: 84198190.         </p>	UN	1	R\$ 23.659,47	R\$ 23.659,47
6	<p> <b>PASS THROUGH AQUECIDO VERTICAL COM DUAS 2P (1+1)</b>   <b>Características:</b>            - dimensões: 700 x 800 x 2050 mm;            - externamente em aço inox 304, liga 18.8 internamente em alumínio liso naval;            - isolamento em lã de rocha;            - aquecimento por resistências elétricas através de ar forçado;            - temperatura de trabalho até 85°;            - capacidade: 560 litros;            - acompanham 07 pares de cantoneiras ajustáveis;            - potência 2 KW - monofásico;            - NCM: 84198920.         </p>	UN	4	R\$ 8.769,48	R\$ 35.077,92
7	<p> <b>FRITADEIRA ANALÓGICA ELÉTRICA, ESTRUTURA MODULAR E COMPACTA</b>   <b>Características:</b>            - dimensões: 350x743x1068 mm (A x B x C);            - capacidade em litros de 18 litros;            - potência 9,0 (KW);            - construído externamente em aço inoxidável;            - cuba em aço inoxidável dotada de zona fria com capacidade de 18 litros;            - resistência elétrica tubular basculante em aço inoxidável;            - termostato de segurança;            - painel com indicação gradual de temperatura através de gravação a laser;            - dreno inferior para remoção de óleo;            - gabinete inferior em aço inoxidável;            - estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água;            - acompanha 2 cestos para frituras e apoio inferior interno em aço inoxidável;            - pés niveladores de altura em poliamida 6.6 (nylon);         </p>	UN	1	R\$ 10.275,33	R\$ 10.275,33



	- disponíveis nos modelos full e split.				
8	<p><b>COZEDOR DE MASSA A GÁS, EM ESTRUTURA MODULAR E COMPACTA.</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 350 x 743 x 940 mm;</li> <li>- capacidade de 17 litros;</li> <li>- potência BTU(GLP)/KCAL/H (GN): 24.444/6.164;</li> <li>- consumo KG/H (GLP) / M³/ H (GN) : 0,536/ 0,654;</li> <li>- pressão do gás GLP: 285MMCA   GN: 200MMCA;</li> <li>- construído externamente em aço inoxidável;</li> <li>- projetado para elevar 14 (quatorze) litros de água de 24,8°C á 98°C em 25 (vinte e cinco) minutos;</li> <li>- cuba em aço inoxidável volume total 17 litros sem os cestos;</li> <li>- galeria de queimadores tubulares em aço;</li> <li>- segurança contra falta de chama;</li> <li>- acendimento eletrônico através de botão à pilha (AA) 1,5v;</li> <li>- manípulo cromado anatômico;</li> <li>- válvula para entrada de água e dreno;</li> <li>- ladrão para controle de nível de água e saída do amido;</li> <li>- painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser;</li> <li>- gabinete inferior com porta em aço inoxidável;</li> <li>- pés extra reforçados em poliamida 6.6 (nylon com nivelamento de altura).</li> </ul> <p><b>Observações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- não precisa de ponto elétrico;</li> <li>- acompanha 06 cestos pequenos removíveis em aço inoxidável para cozimento de pequenas porções;</li> <li>- conjunto de rodízios ø5, sendo 2 giratórios com freios e 2 fixos;</li> <li>- modelo RODC-5 (opcional).</li> </ul>	UN	1	R\$ 5.859,10	R\$ 5.859,10
9	<p><b>CHAPA ELÉTRICA MODULAR E COMPACTA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dimensões: 1050 x 743 x 335 mm;</li> <li>- área de trabalho: 0,50 m²;</li> <li>- zonas aquecidas: 1/1;</li> <li>- potência das resistências (KW): 15,0 - trifásico;</li> <li>- alimentação elétrica: tensão 220v monofásico ou trifásico, 60 HZ;</li> <li>- construído externamente em aço inoxidável;</li> <li>- chapa superior lisa para alta produção de grelhados em aço especial tratado com espessura ideal, equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura;</li> <li>- projetada para atingir 290°C em 15 (quinze) minutos;</li> <li>- resistência elétrica em aço inoxidável;</li> <li>- controle de temperatura por termostato e lâmpada piloto;</li> <li>- termostato de segurança;</li> <li>- manípulo anatômico cromado de ajuste gradual;</li> <li>- botões cromados liga/desliga com iluminação LED;</li> <li>- pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon) ø34mm.</li> </ul> <p><b>Observações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- módulo gabinete com estrutura de base L;</li> <li>- sem acoplamento para forno.</li> </ul>	UN	1	R\$ 12.335,74	R\$ 12.335,74
10	<p><b>RESFRIADOR RÁPIDO</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rendimento por ciclo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• de + 90°C a + 3°C (suporte de 20 kg);</li> <li>• de + 90 °C a -18°C (suporte de 20 kg);</li> </ul> </li> <li>- dimensões L x P x A: 790 x 771x 870 mm;</li> <li>- peso: 112 kg;</li> </ul>	UN	3	R\$ 53.140,69	R\$ 159.422,07



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potência máxima absorvida: 1,2 KW;</li> <li>- corrente máxima absorvida 6,3 A</li> <li>- voltagem 230 v- 50 HZ (1N+PE)</li> <li>- com 2 ciclos de resfriamento rápido: <ul style="list-style-type: none"> <li>• o easyfresh tem 2 ciclos exclusivos de resfriamento rápido (delicate +3°C e strong +3°C), que atravessam rapidamente a faixa térmica de +90°C a +70°C, decisiva para a qualidade, e de +40°C a +10°C, limitando a proliferação bacteriana, a partir de qualquer temperatura, mesmo com produtos muito quentes;</li> <li>• o ciclo delicate +3°C é dedicado aos produtos de espessura reduzida, como as verduras, massa fresca, peixe, cremes e mousses;</li> <li>• ciclo strong +3°C é adequado para os produtos com conteúdo de gordura elevado, grandes e embalados, como os molhos, assados, massas ao forno;</li> </ul> </li> <li>- os ciclos de resfriamento do easyfresh abaixam rapidamente a temperatura dos alimentos, respeitando a sua consistência, umidade e propriedades nutricionais.</li> </ul>					
11	<p><b>FORNO ELÉTRICO DIGITAL COMBINADO 10 GN 2/1 VERTICAL</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- revestido em aço inox;</li> <li>- dotado de porta com visor duplo, com junta de vedação e luz interna;</li> <li>- provido de sonda interna, umidificador automático, controle de temperatura externo e recipientes gastronômicos com alça móvel e tampa;</li> <li>- cocção inteligente;</li> <li>- características técnicas:</li> <li>- refeições por dia: 600-800;</li> <li>- inserção longitudinal: 2/1;</li> <li>- largura: 100 a 130 cm</li> <li>- profundidade: 85 a 100 cm</li> <li>- altura: 95 a 115 cm + base</li> <li>- peso: 160 a 200 kg</li> <li>- consumo de energia: 12 a 37 KW/H</li> <li>- conexão de rede: AC 230 / AC 380v</li> <li>- potencia "ar quente": 1,2 a 1,7 KW</li> <li>- potencia "vapor": 20 a 40 KW</li> <li>- marcas sugeridas: HATIONAL, PRÁTICA, COZIL, ALFATEC</li> </ul>		UN	2	R\$ 64.024,18	R\$ 128.048,36
12	<p><b>CONJUNTO DE BOMBA SUBMERSA</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 CV;</li> <li>- Trifásico;</li> <li>- 380 V;</li> <li>- Refrigerada à água;</li> <li>- Garantia mínima de 01 (um) ano contra defeitos de fabricação.</li> </ul> <p><b>Informações do poço:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nível estático: 11 metros;</li> <li>- Nível dinâmico: 20 metros;</li> <li>- Vazão/hora: 9.000 L/H;</li> <li>- Revestimento: diâmetro "6" quantidade 27M;</li> <li>- Profundidade: 56 metros;</li> <li>- Posicionamento: 19 a 21 metros;</li> <li>- Distância entre a boca do poço e reservatório: 11 metros;</li> <li>- Altura do reservatório: 22 metros;</li> <li>- Desnível entre poço e reservatório: 1 metro;</li> <li>- Diâmetro da tubulação adutora: 40 mm.</li> </ul>		UN	1	R\$ 4.173,57	R\$ 4.173,57
13	<p><b>MÁQUINA DE COSTURA OVERLOQUE</b></p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 01 agulha;</li> <li>- 03 linhas;</li> <li>- comprimento: máximo de 3,6 mm do ponto e</li> </ul>		UN	2	R\$ 3.262,00	R\$ 6.524,00



	<p>4 mm de largura do overloque;  - tipo de agulha: 6120;  - 6000 pontos por minuto;  - elevação máxima do calcador de 6 mm;  - motor de 1/2 hp bivolt (110v/220v).</p>					
14	<p><b>MÁQUINA DE COSTURA RETA</b></p> <p><b>Características:</b>  - potência: 550w;  - agulha: 01 fio: 01;  - comprimento do ponto: 5 mm;  - tipo de agulha: DBX 1#11~#14;  - posicionamento e parada de agulha superior e inferior;  - lubrificação automática por cárter de óleo;  - lançadeira pequena;  - arremate inicial e final;  - sistema de limpa fio automático.</p>		UN	4	R\$ 3.056,33	R\$ 12.225,33
15	<p><b>MAQUINA DE COSTURA INTERLOQUE</b></p> <p><b>Características:</b>  - 02 agulhas  - 05 linhas  - comprimento máximo de 3,6 mm do ponto  - bitola padrão 3mm  - altura máxima do calcador 6 mm  - 6000 pontos por minuto  - motor de 1/2 hp bivolt 110v/220v  - largura do overlock de 5 mm  - completa com conjunto de manutenção (mesa, estante e motor).</p>		UN	2	R\$ 3.143,33	R\$ 6.286,67
16	<p><b>MAQUINA DE COSTURA GALONEIRA</b></p> <p><b>Características:</b>  - base plana fechada;  - trançador superior e inferior;  - 6.000 ppm;  - número de agulhas: 3;  - número de fios: 5;  - comprimento do ponto: 1- 4.4mm;  - distância entre agulhas: 6,4mm;  - altura do calcador: 5 mm;  - lubrificação automática;  - tipo de agulha: uy128gas;  - motor de 400w bivolt (110 / 220v) de baixo ruído.</p>		UN	2	R\$ 3.773,33	R\$ 7.546,67
17	<p><b>NEBULIZADOR/ATOMIZADOR ELÉTRICO A FRIO - NAF</b></p> <p><b>Características:</b>  - potência do motor elétrico: 1400w;  - voltagem: 220v;  - rotação do motor : (mínimo) / (máximo): 17.200 rpm/21.100rpm;  - capacidade útil do tanque: 4 litros;  - alcance máximo horizontal: 11m;  - alcance máximo vertical: 8m;  - vazão máxima: 40ml/min;  - vazão mínima: 15ml/min;;  - tamanho mínimo das gotas - dmv (micra): 29um  - peso vazio: 5.2hg.</p>		UN	8	R\$ 2.145,71	R\$ 17.165,64