

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 153/2014

#### NÚMERO DO PREGÃO JUNTO AO BANCO DO BRASIL: 543053

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper n.º 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, por intermédio da Unidade de Suprimentos da Secretaria de Administração, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, e Coordenadoria da Área de Licitações, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, para **Aquisição de equipamentos para Agroindústria de beneficiamento de frutas e vegetais**, conforme especificações no Anexo I, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto 5.450 de 31 de maio de 2005 e Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste **Pregão**:  
Anexo I – Quadro de Quantitativos e Especificações dos Itens e Valor Máximo Admitido;  
Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;  
Anexo III – Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;  
Anexo IV – Modelo de declaração de atendimento às condições de habilitação;  
Anexo V – Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;  
Anexo VI – Minuta do Contrato;  
Anexo VII – Termo de Referência;  
Anexo VIII – Projeto Lay-out de equipamentos.

#### 1 – DA LICITAÇÃO

##### 1.1 – Do Objeto do Pregão

**1.1.1** – A presente licitação tem como objeto **Aquisição de equipamentos para Agroindústria de beneficiamento de frutas e vegetais**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Anexo I e nas condições previstas neste Edital.

**1.1.2** – O valor máximo admitido para a aquisição do objeto deste pregão é de R\$ 105.326,93 (cento e cinco mil e trezentos e vinte e seis e noventa e três centavos), fixos e irrevogáveis.

**1.2** – Local: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br) - “Acesso Identificado”

**1.3** – **Referência de Tempo** Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

##### 1.4 – Recebimento das propostas.

Data/Hora: De 26/06/2014 à 10/07/2014 até às 09:00 horas.

##### 1.5 – Abertura das propostas

Data/Hora: Dia 10/07/2014 às 09:00 horas.

### **1.6 – Início da Sessão de Disputa de Preços**

Data/Hora: Dia 10/07/2014 às 11:00 horas.

**1.7 - Início da Sessão de Disputa de Preços - A disputa de preços será em até 3 ITENS simultâneos**

### **1.8 – Término da Sessão Principal**

05 minutos para cada item após o início da sessão de disputa.

### **1.9 – Término do Período Adicional**

Até 30 minutos após o término da sessão principal.

### **1.10 – Da Execução da Licitação**

A Unidade de Suprimentos, Coordenadoria da Área de Licitações, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto à Secretaria Infraestrutura Urbana - SIE.

**1.11 – O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico identificado no subitem 1.2 e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página <http://www.joinville.sc.gov.br> podendo, também, ser requerido junto à Unidade de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Joinville, Avenida Hermann August Lepper nº 10 - CEP 89221-901 - Joinville/SC de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00.**

## **1 – DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**2.1 – As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pela seguinte dotação orçamentária:**

392/2014: 00007.00001.00015.00000.3.4.4.9.0.00.00.00.00.00 – Aplicações Diretas.

397/2014: 00007.00001.00015.00000.3.4.4.9.0.00.00.00.00.00 – Aplicações Diretas

## **3 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1 – Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.**

### **3.2 – Não será admitida a participação de proponentes:**

**3.2.1 – Em falência ou concordata, que se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;**

**3.2.2 – Punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração, inscritos ou não no Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, durante o prazo estabelecido para a penalidade;**

**3.2.3 – Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL;**

**3.2.4 – Cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Administração Pública Municipal;**

**3.2.5 – É vedada a participação de consórcio.**

## **4 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME**

**4.1 – Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto**

às agências do **Banco do Brasil S.A. sediadas no País**, sem custo aos proponentes interessados.

**4.1.1 –** Eventuais dúvidas para obtenção da senha, deverão ser solicitadas pelo **telefone 0800.785678 (BB responde)**.

**4.2 –** A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S.A., devidamente justificada.

**4.3 –** As pessoas jurídicas ou empresários individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no “licitacoes-e”.

**4.4 –** Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) do interessado proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**4.5 –** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município ou ao Banco do Brasil S.A. a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**4.6 –** O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

**4.7 –** Todos os representantes deverão identificar o tipo do segmento de atividade que representam.

## **5 – DA PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

**5.1 –** A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico através do site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), opção “Acesso Identificado”, observando a data e o horário limite estabelecidos no item 01 deste Edital.

**5.2 –** O proponente declarará no sistema, antes de registrar sua proposta, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

**5.3 –** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o proponente às sanções previstas neste edital.

**5.4 –** Caberá ao proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.5 –** No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**5.6** – Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

**5.7** – O proponente deverá comunicar imediatamente ao Banco do Brasil (Órgão provedor do sistema) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

### **6 – DA FORMA DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**6.1** – A proposta de preços escrita deverá ser apresentada em papel datilografado ou impressa por qualquer processo eletrônico, em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo a última folha ser datada e assinada pelo representante legal do proponente devidamente identificado e, apresentada em uma via contendo identificação, endereço, telefone, fax e e-mail.

**6.1.1** – Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do proponente devidamente identificado;

**6.2** – A proposta escrita deverá ser apresentada de acordo com o modelo constante do Anexo II deste Edital deverá conter:

**a)** a **identificação do objeto ofertado**, observadas as especificações constantes nos Anexos do presente Edital, informando as características, marcas e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado, de forma a permitir que o pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas;

**b)** o **preço unitário e preço total** deverão ser cotados em reais, com no máximo 2 (dois) algarismos decimais, e neles estarem inclusas todas e quaisquer despesas, tais como, transportes, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes, encargos sociais, remuneração e outros pertinentes ao objeto licitado;

**c)** o **número do item ofertado** que deverá corresponder exatamente ao item e quantidade do Anexo I deste Edital;

**d)** o **prazo de validade** da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão.

**6.3** – Se a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do Município, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

### **7 – DO ENVIO DA PROPOSTA PELO SISTEMA ELETRÔNICO**

**7.1** – Ao enviar sua proposta pelo sistema eletrônico o proponente deverá necessariamente postar apenas o valor total para o objeto licitado.

**7.2** – O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital e seus Anexos. O proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**7.3** – O número do item ofertado deverá corresponder exatamente ao item e quantidade do Anexo I deste Edital;

**7.4** – Ao apresentar sua proposta é imprescindível que o proponente registre expressamente, no campo “informações adicionais” do sistema eletrônico, a

características, marca e quaisquer outros elementos referentes ao bem cotado, de forma a permitir que o pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas, de acordo com as especificações do Anexo I deste Edital.

**7.5** – Quanto ao valor da proposta postada eletronicamente todas entrarão na disputa de lance, porém somente será classificado o valor da proposta que estiver dentro do valor estimado.

### **8 – DA ABERTURA DA SESSÃO ELETRÔNICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**8.1** – A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo site já indicado no item 1 deste Edital, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

**8.2** – Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**8.2.1** – Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

**8.2.2** – Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**8.2.3** – Não serão admitidos lances que contiverem qualquer elemento que possibilite a identificação do proponente.

**8.3** – Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não divulgará o autor dos lances aos demais participantes.

**8.4** – A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, no prazo previsto para encerramento. Após o esgotamento do prazo da sessão principal, transcorrerá período adicional de tempo, de até trinta minutos, (tempo randômico que está atrelado ao sistema) findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

**8.5** – Após o encerramento do período adicional de tempo na etapa de lances, o sistema identificará a existência da situação de empate prevista no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06. Nesse caso o pregoeiro convocará a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que se encontra em situação de empate informando que a mesma deverá, em 5 minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado. Durante o período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance como arrematante.

**8.5.1** – Não passando para a condição de arrematante a Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no art. 44 da Lei Complementar nº 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**8.5.2** – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

**8.5.3** – O disposto no subitem 8.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

### **9 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**9.1** – Os documentos de habilitação, em uma via, preferencialmente, numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal do proponente ou preposto, deverão ser apresentados:

- a) em original; ou
- b) cópia autenticada por cartório; ou
- c) cópia autenticada por servidor autorizado da Unidade de Suprimentos do Município de Joinville, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou
- d) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

**9.1.1** – Somente serão:

- a) aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do pregoeiro;
- b) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original(is);

**9.1.2** – Serão aceitos comprovantes de regularidade fiscal, obtidos na rede internet, desde que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo pregoeiro, na fase de habilitação.

**9.1.3** - Deverão ser apresentadas **Certidões Negativas ou Positivas** com efeito de **Negativa**.

**9.2** - A documentação para fins de habilitação é constituída de:

**a)** Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;

**b)** Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;

**c)** Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;

**d)** Certidão Negativa de Débitos relativos as contribuições previdenciárias e as de terceiros;

**e)** Certificado de Regularidade do FGTS;

**f)** **declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, conforme Anexo III do Edital;

**g)** **certidão negativa de falência ou concordata, recuperação judicial ou extrajudicial**, expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede do proponente;

**h)** **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011;

**i)** **Balço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social** já exigíveis, contendo as assinaturas do representante legal da empresa e do contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na Junta Comercial ou Cartório de Registro, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

**i.1)** o licitante poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);

- i.2) os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;
- i.3) as empresas que adotam ao SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar cópia do termo de autenticação e balanço, bem como termo de abertura e encerramento, visados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;
- j) para avaliar situação financeira do proponente será considerado o Quociente de Liquidez corrente e grau de endividamento, apurado pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado por seu representante legal.

$$QLC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

**Cujo resultado deverá ser maior ou igual a 1,00**

$$QGE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIG. LGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

**Cujo resultado deverá ser menor ou igual a 1,00**

**OBS** :Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei 8.666/93

**k) Apresentar no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica**, que comprove o fornecimento de materiais compatíveis com o do objeto da presente licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo dos itens.

**9.3.1 – Os proponentes inscritos** no Cadastro Geral de Fornecedores do Município de Joinville deverão apresentar **Certificado de Registro Cadastral-CRC**, válido na data limite fixada para a apresentação dos documentos neste pregão emitido pela Unidade de Suprimentos, da Secretaria de Administração.

**9.3.1.1 –** Os interessados inscritos no Cadastro Geral de Fornecedores do Município de Joinville ficam dispensados de apresentar os documentos e certidões que já tenham sido apresentados para efeito de cadastro, desde que ainda estejam em vigor.

**9.3.1.2 –** É ônus do proponente a averiguação da vigência e atualidade dos documentos referidos no item anterior, de modo que a inobservância deste item implicará em sua inabilitação.

**9.3.2 – Os interessados não cadastrados** além dos documentos referidos no item 9.2, deverão apresentar os seguintes, válidos na data de abertura de sessão pública do pregão:

**a) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);**

**b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

**9.4** – Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a apresentação das propostas. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**9.5** – Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se refere o subitem 9.2 deste edital deverão constar o nome/razão social do proponente, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que se o proponente for:

a) matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

b) filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

c) a matriz, e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente.

**9.6** – O proponente poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

**9.7** – As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **02 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**9.7.1** – A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## **10 – JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E HABILITAÇÃO**

**10.1** – O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

**10.2** – Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtido preço melhor, observando o critério de julgamento, nos termos do art. 24 § 8º do decreto Federal nº 5450/2005, bem como decidir sobre sua aceitação, observados prazos para fornecimento, especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital, e verificará a habilitação do proponente.

**10.3** – Encerrada a etapa de lances da sessão pública e após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, o proponente classificado em primeiro lugar deverá:

a) encaminhar a proposta de preços e os documentos relativos a habilitação, bem como a Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo de Habilitação na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, conforme Anexo IV, **no prazo de até 06 (seis) horas**, via fac-símile (47) 3431-3131, ou via eletrônica, para o e-mail: [suprimentos@joinville.sc.gov.br](mailto:suprimentos@joinville.sc.gov.br), contadas a partir da solicitação emitida pelo Pregoeiro via chat;

**b)** encaminhar a proposta de preços e os documentos de habilitação, originais ou por cópia devidamente autenticada, bem como a Declaração de Inexistência de Fato Superviniente Impeditivo de Habilitação na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, conforme Anexo IV, **no prazo máximo de 03 dias úteis**, impreterivelmente, ao pregoeiro, no endereço indicado no item 1.10.

**10.4** – O não envio dos documentos solicitados pelo Pregoeiro no prazo estabelecido, conforme o item 10.3 "a" e "b", será considerado como desistência do lance ofertado, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes no item 17.2 do Edital.

**10.5** – Se a proposta não atender às especificações técnicas, e às condições mínimas de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

**10.6** – Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às especificações do objeto desta licitação;
- b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;
- c) que conflitem com a legislação em vigor;
- d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos no item proposta de preços deste Edital;

**e) com valores unitários ou globais superiores ao limite estabelecido ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.**

**10.7** – Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

**10.8** – Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

**10.9** – Se o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, estará sujeito às penalidades previstas no item 17 deste Edital. Neste caso, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado.

**10.10** – Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os proponentes liberados dos compromissos assumidos.

**10.11** – No julgamento das propostas e na fase de habilitação o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

## **11 – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**11.1** – Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recursos.

**11.2** – Quando houver recursos, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

**11.3** – A homologação será realizada pela autoridade competente.

### **12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**12.1** – Qualquer pessoa poderá, no prazo de até 2 (dois) dias úteis da data fixada para a realização da sessão pública impugnar o Edital do Pregão.

**12.1.2** – As impugnações poderão ser protocolizadas através do e-mail [suprimentos@joinville.sc.gov.br](mailto:suprimentos@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, acompanhado da procuração respectiva.

**12.2** – Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

**12.3** – Caberá à autoridade superior, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, decidir sobre as eventuais impugnações.

**12.4** – Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas.

**12.5** – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no seguinte endereço [suprimentos@joinville.sc.gov.br](mailto:suprimentos@joinville.sc.gov.br) .

**12.5** – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas na forma do item 18.1 para conhecimento dos interessados e da sociedade em geral.

### **12.6 – Do Recurso**

**12.6.1** – Após o encerramento da disputa de preços, será estabelecido pelo pregoeiro a data e hora em que será declarado o vencedor, sendo que nesta oportunidade a intenção de recorrer deverá ser manifestada pelo proponente interessado por intermédio do sistema eletrônico, na própria sessão, onde deverão ser expostos os motivos do inconformismo, no prazo de até 30 (trinta) minutos imediatamente posteriores ao ato da Declaração do Vencedor, que será realizado em sessão pública, quando será concedido o prazo de três dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

**12.6.2** – As razões de recursos poderão ser protocolizadas através do e-mail [suprimentos@joinville.sc.gov.br](mailto:suprimentos@joinville.sc.gov.br), em documento digitalizado (PDF, JPG) devidamente assinado ou com assinatura digital certificada pelo ICP – Brasil, até as 14:00 hs do dia do vencimento do prazo, acompanhado da procuração respectiva.

**12.6.3** – O proponente desclassificado antes da fase de disputa, também, poderá manifestar sua intenção de interpor recurso na forma do subitem anterior.

**12.6.4** – A falta de manifestação, imediata e motivada, importará a decadência do direito de recurso, e não será admitida inovação na motivação dos recursos propostos.

**12.6.5** – O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, inclusive quando a pretensão for meramente protelatória.

**12.6.6** – Os recursos contra decisões do pregoeiro não terão efeito suspensivo.

### **13 – DA CONTRATAÇÃO**

**13.2.1** – Concluído o processo licitatório, homologado o seu resultado e adjudicado o objeto ao(s) respectivo(s) concorrente(s) vencedor(es), este(s) será(ão) convocado(s) por e-mail para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data da convocação, assinar o Contrato;

**13.2.2** – Se o vencedor não apresentar situação de habilitação regular, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço;

**13.2.3** – Se o vencedor se recusar a assinar o Contrato no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste Edital;

**13.3** – Na oportunidade de assinatura do Contrato o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, Seguridade Social - **INSS** e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93.

### **14 – PRAZOS E ENTREGA DO OBJETO**

**14.1** – A vigência contratual será de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato.

**14.2** – O objeto licitado deverá ser entregue, em uma única vez, no prazo de até 30 (trinta) dias após o recebimento do empenho, na Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho, Rodovia SC 418 KM 0,3 Pirabeiraba, de segunda à sexta-feira, em horário à combinar com a Gerência de Extensão e Desenvolvimento Rural (47) 3424-1188.

**14.2.1**- A CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de entrega, para realizar a montagem e instalação dos equipamentos conforme Lay-out de equipamentos (anexo VIII).

**14.2.2** – A CONTRATADA deverá prestar orientações técnicas e operacionais dos equipamentos adquiridos, após sua montagem e instalação.

**14.3** – Todas as despesas decorrentes da entrega do objeto desta licitação correrão por conta do vencedor da licitação.

### **15 – DA GESTÃO DO CONTRATO**

**15.1** – A gestão do termo contratual será realizada pela Secretaria de Infraestrutura Urbana - SIE, e a fiscalização, execução e recebimento do objeto licitado será realizado pela Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho, conforme disposto no art. 67 da Lei 8.666/93.

### **16 – DO PAGAMENTO DOS BENS CONTRATADOS**

**16.1** – O pagamento será efetivado de acordo com a proposta de preços apresentada pelo vencedor neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**16.2** – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal /fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria requisitante e das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011) regularizadas.

**16.3** – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**16.4** – Em caso de erro na nota fiscal/fatura, observação de cobranças indevidas ou circunstâncias que impeçam a liquidação das despesas, a **CONTRATADA** será oficialmente comunicada do fato pelo gestor do contrato, e a partir daquela data o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e reapresentação do documento fiscal.

**16.5** - Em caso de atraso no pagamento, por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

**16.6** – O pagamento será efetuado em até 30(trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal na Unidade da Contabilidade.

**16.7** – A data de emissão da nota fiscal não poderá ser posterior a vigência do Contrato de Repasse que é **30 de setembro de 2014.**

### **17 – DAS SANÇÕES**

**17.1** – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao Proponente/Contratado são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

**17.2** – Penalidades que poderão ser cominadas aos Proponentes/Contratados, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

**a)** 15% (quinze por cento) do valor da proposta, no caso de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato;

**b)** 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, pela inexecução contratual, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

II – **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

- a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento (AF) ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;
- c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- d) retardar a execução do certame por conduta reprovável do proponente, registrada em ata;
- e) não manter a proposta;
- f) desistir de lance realizado na fase de competição;
- g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;
- h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- i) fraudar a execução do contrato;
- j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**17.3** – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

**17.4** – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do proponente ou contratado, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do proponente ou contratado, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº. 10.520/2002.

**17.5** – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do proponente/contratado.

**17.6** – Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

## 18 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**18.1** – Informações e esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pela Unidade de Suprimentos, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas, conforme Decreto n.º 13.011/2006, ou pelo fax nº (47) 3431-3131, e-mail [suprimentos@joinville.sc.gov.br](mailto:suprimentos@joinville.sc.gov.br), e ficarão disponíveis para todos os interessados, na Unidade de Suprimentos – US, bem como no endereço eletrônico [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br), e [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br);

**18.2** – É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**18.2.1** – As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**18.3** – O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência do Contratante, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

**18.4** – Não será permitida a sub-contratação do objeto deste Edital.

**18.5** – A Secretaria de Administração poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**18.6** – O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados pela Administração antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, § 4, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas e Documentos de Habilitação.

**18.7** – O Município não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

**18.8** – Ficam vinculados a este Edital e seus anexos às propostas de preços e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo se afastar durante a sua vigência;

**18.9** – Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8.078/90, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica e demais normas disciplinadoras da matéria.

**18.10** – Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital;

**18.11** – A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos;

Joinville, 17 de junho de 2014.

**Município de Joinville**  
**Miguel Angelo Bertolini**  
**Secretário de Administração**

**Daniela Civinski Nobre**  
**Diretora Executiva**

## PREGÃO ELETRÔNICO Nº 153/2014

### ANEXO I

#### Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas do(s) Item(ns) e Valores Máximos Admitidos

| Lote | Item | Material   | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.    | VI. total    |
|------|------|--|--------------|---------------|--------------|--------------|
| 1    | 1    | Mesa de apoio ao descascador com gaveta decantadora medindo 700x700x500mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.  | Unidade      | 1             | R\$ 1.082,83 | R\$ 1.082,83 |
| 1    | 2    | Mesa com uma cuba 500x400x300mm e prateleira inferior gradeada medindo 1700x700x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Cuba confeccionada com cantos arredondados e rebaixo para colocação de válvula americana Ø3 ½". Todo o reforço destinado a tampo e estrutura confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade      | 1             | R\$ 2.037,92 | R\$ 2.037,92 |
| 1    | 3    | Mesa medindo 1400x700x850mm, com uma cuba 500x400x300mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Cuba confeccionada com cantos arredondados e rebaixo para colocação de válvula americana Ø3 ½". Todo o reforço destinado a tampo e estrutura confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.                               | Unidade      | 1             | R\$ 2.031,83 | R\$ 2.031,83 |

|   |   |   |         |   |              |              |
|---|---|---|---------|---|--------------|--------------|
| 1 | 4 | Mesa medindo 1400x700x850mm com uma cuba de 500x400x300mm com furo para detritos, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado.Cuba confeccionada com cantos arredondados e rebaixo para colocação de válvula americana Ø3 ½". Todo o reforço destinado a tampo e estrutura confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 1.922,33 | R\$ 1.922,33 |
| 1 | 5 | Mesa lisa de apoio medindo 700x700x500mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura,de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Todo o reforço destinado a tampo e estrutura são confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto   | Unidade | 1 | R\$ 742,17   | R\$ 742,17   |
| 1 | 6 | Platibanda de devolução medindo 800x400mm, fabricada em chapa de no mínimo 1,0mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento fino escovado e cantos arredondados – Conforme projeto   | Unidade | 1 | R\$ 377,17   | R\$ 377,17   |
| 1 | 7 | Mesa lisa com prateleira inferior gradeada medindo 1200x600x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Todo o reforço destinado a tampo e estrutura são confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.  | Unidade | 1 | R\$ 1.314,00 | R\$ 1.314,00 |

|                     |   |   |         |   |              |                      |
|---------------------|---|---|---------|---|--------------|----------------------|
| 1                   | 8 | Balcão neutro de distribuição medindo 800x1300x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de corre bandejas em granito dos dois lados. Tampo superior em forma raiada, fabricado em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás). Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto                       | Unidade | 1 | R\$ 1.776,33 | R\$ 1.776,33         |
| 1                   | 9 | Armário neutro de apoio com duas portas de abrir medindo 1100x1000x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de corre bandejas em granito em um dos lados. Tampo superior em forma raiada, fabricado em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás). Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto | Unidade | 2 | R\$ 2.299,50 | R\$ 4.599,00         |
| <b>TOTAL LOTE 1</b> |   |   |         |   |              | <b>R\$ 15.883,58</b> |

| Lote | Item | Material   | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.    | VI. total    |
|------|------|--|--------------|---------------|--------------|--------------|
| 2    | 10   | Descascador de tubérculos com capacidade mínima 8kg e produção aproximada de 200kg/h, com gabinete e porta de saída totalmente fabricados em aço inoxidável. Potência 0,50CV – Bivolt.                                   | Unidade      | 1             | R\$ 5.655,55 | R\$ 5.655,55 |
| 2    | 11   | Extrator de sucos com capacidade mínima 1 litro, dotado de câmara de sucos e tampa confeccionados em alumínio polido e um anel de retenção para evitar a entrada de líquidos no motor – Potência mínima 0,25CV – Bivolt. | Unidade      | 1             | R\$ 655,55   | R\$ 655,55   |

|                     |    |  |         |   |              |                     |
|---------------------|----|--|---------|---|--------------|---------------------|
| 2                   | 12 | Liquidificador profissional com capacidade mínima 1,5 litros, com corpo e copo fabricados em aço inoxidável AISI 304, escovado – Potência mínima 800W – 60HZ – 220V. | Unidade | 1 | R\$ 1.100,00 | R\$ 1.100,00        |
| <b>TOTAL LOTE 2</b> |    |  |         |   |              | <b>R\$ 7.411,10</b> |

| Lote                | Item | Material   | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.    | VI. total           |
|---------------------|------|--|--------------|---------------|--------------|---------------------|
| 3                   | 13   | Prateleira suspensa lisa medindo 2500x350x50mm, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre mãos francesas confeccionadas em perfis de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 – Conforme projeto. | Unidade      | 1             | R\$ 1.070,67 | R\$ 1.070,67        |
| 3                   | 14   | Prateleira suspensa lisa medindo 1400x350x50, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre mãos francesas confeccionadas em perfis de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. - Conforme projeto.  | Unidade      | 1             | R\$ 596,17   | R\$ 596,17          |
| 3                   | 15   | Prateleira suspensa lisa medindo 2000x350x50, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre mãos francesas confeccionadas em perfis de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 - Conforme projeto.   | Unidade      | 1             | R\$ 851,67   | R\$ 851,67          |
| 3                   | 16   | Estante 4 planos lisos reforçados medindo 920x420x1750mm, planos e colunas fabricados em chapa de no mínimo 1,2mm e 2,0mm de espessura respectivamente, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.           | Unidade      | 4             | R\$ 1.326,17 | R\$ 5.304,68        |
| <b>TOTAL LOTE 3</b> |      |  |              |               |              | <b>R\$ 7.823,19</b> |

| Lote | Item | Material   | Unid. medida | Qtd. licitada | Vi. unit.    | Vi. total    |
|------|------|--|--------------|---------------|--------------|--------------|
| 4    | 17   | Carro para detritos capacidade mínima 80 litros medindo Ø450x600mm, totalmente fabricado em chapa com no mínimo 1,0mm de espessura de aço inoxidável AISI 430, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de tampa acionada através de pedal, sistema totalmente confeccionado em aço inoxidável AISI 430. Montado sobre pé em tira de aço inoxidável AISI 430 para dar sustentação e 2 rodízios fixos Ø2" para movimentação – Conforme projeto.   | Unidade      | 1             | R\$ 949,00   | R\$ 949,00   |
| 4    | 18   | Carro para detritos capacidade mínima 80 litros medindo Ø450x600mm, totalmente fabricado em chapa de no mínimo 1,0mm de espessura de aço inoxidável AISI 430, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Montado sobre pé em tira de aço inoxidável AISI 430 para dar sustentação e 2 rodízios fixos Ø2" para movimentação – Conforme projeto.  | Unidade      | 1             | R\$ 876,00   | R\$ 876,00   |
| 4    | 19   | GN's 1/1x100 lisa com alça   | Unidade      | 5             | R\$ 133,83   | R\$ 669,15   |
| 4    | 20   | Refresqueira industrial com no mínimo duas cubas, capacidade total mínima 30 litros, medindo 670x415x480mm, com gabinete fabricado em aço inox e cubas em PET rígido transparente altamente resistente a impactos. Equipamento dotado de compressor hermético de refrigeração, torneiras em ABS, bicos em silicone, termostato para controle de temperatura entre 4º e 10ºC (podendo variar 1ºC para mais ou para menos) com teclas de comando independentes da refrigeração e dos agitadores. Conforme projeto  | Unidade      | 1             | R\$ 2.676,67 | R\$ 2.676,67 |
| 4    | 21   | Estufa desidratadora de frutas, medindo 700x700x1200mm, aquecimento elétrico com programador de tempo, capacidade mínima de 8 bandejas, área útil de no mínimo 2,7 m2, totalmente fabricada em chapa e tubo com no mínimo Ø25,4mm, ambos com no mínimo 1,0mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado, paredes com isolamento térmico, temperatura de trabalho de 20/120ºC (podendo variar 2ºC para mais ou para menos), potência de no mínimo 1 kw, 220V, monofásica, com dreno para | Unidade      | 1             | R\$ 3.869,00 | R\$ 3.869,00 |

|                     |    |  |         |   |              |                      |
|---------------------|----|--|---------|---|--------------|----------------------|
|                     |    | limpeza de líquidos, dotada de quatro rodízios com no mínimo Ø4", sendo dois fixos e dois giratórios com freio. Conforme projeto   |         |   |              |                      |
| 4                   | 22 | Despoldadeira de frutas capacidade mínima 50 litros, estrutura em inox, bocal em alumínio, ideal para sucos, geléias e similares, dotada de peneira com furos de no máximo 1,2mm para frutas com sementes pequenas e polpa líquida.                | Unidade | 1 | R\$ 3.692,58 | R\$ 3.692,58         |
| 4                   | 23 | Processador de alimentos industrial com produção mínima de 200kg/h, com gabinete fabricado em aço com pintura eletrostática (a pó), dotado de no mínimo 6 discos de corte e uma vasilha coletora em metal polido. Potência mínima 0,33CV – Bivolt. | Unidade | 1 | R\$ 4.433,33 | R\$ 4.433,33         |
| <b>TOTAL LOTE 4</b> |    |  |         |   |              | <b>R\$ 17.165,73</b> |

| Lote                | Item | Material   | Unid. medida | Qtd. licitada | Vi. unit.    | Vi. total           |
|---------------------|------|--|--------------|---------------|--------------|---------------------|
| 5                   | 24   | Fogão industrial a gás medindo 1500x1100x850mm, com no mínimo 6 queimadores duplos e grelhas removíveis em ferro fundido, com chapa bifeteira de sobrepor, com tampo superior reforçado fabricado em chapa (mínimo 1,5mm de espessura) de aço inoxidável A ISI 304 liga 18.8. Dotado de calhas coletoras de resíduos, 12 botões de baquelite ergonômicos de acionamento e painel, laterais e traseira em chapa (mínimo 1,0mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 e estrutura com prateleira inferior gradeada reforçada, totalmente fabricada em chapa (mínimo 1,2mm de espessura) e tubo Ø50,8mm (mínimo 1,2mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Aquecimento gerado por 6 queimadores duplos com espalhadores (maior e menor) de alta qualidade fabricados em ferro fundido com consumo total máximo de 3,6Kg/ gás/ hora. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade      | 1             | R\$ 6.424,00 | R\$ 6.424,00        |
| <b>TOTAL LOTE 5</b> |      |  |              |               |              | <b>R\$ 6.424,00</b> |

| Lote                | Item | Material   | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.     | VI. total            |
|---------------------|------|--|--------------|---------------|---------------|----------------------|
| 6                   | 25   | Forno combinado eletromecânico para gastronomia com capacidade para 7 GN's 1/1 medindo 920x820x850mm, construído em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Dotado de três modos de cocção, sendo: convecção, convecção com controle manual de umidade e convecção vapor. Câmara de cocção com cantos arredondados para fácil limpeza. Painel de controle intuitivo analógico. Fundo rebaixado, tubo de drenagem (esgoto/purgador) nos modelos convecção com controle manual de umidade e convecção vapor. Ventoinha com auto reverse. Controle manual de umidade. Função arrefecimento (resfriamento). Iluminação interna. Vedação completa em toda a câmara de cocção. Porta de vidro duplo. Rack interno ou estrutura para acomodar GN's ajustáveis em posições diferentes com espaçamento de no mínimo 75 mm, facilmente desmontável para uma melhor limpeza. Acompanhar, no mínimo, 1 grelha padrão GN 1/1. Temperatura de trabalho de 0°C a +270°C (podendo variar 1°C para mais ou para menos) – potência mínima 9KW – 380V – 60Hz - Trifásico – Conforme projeto. | Unidade      | 1             | R\$ 15.433,33 | R\$ 15.433,33        |
| <b>TOTAL LOTE 6</b> |      |  |              |               |               | <b>R\$ 15.433,33</b> |

| Lote                | Item | Material  | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.    | VI. total           |
|---------------------|------|---|--------------|---------------|--------------|---------------------|
| 7                   | 26   | Coifa de centro (4 águas) com filtros tipo fire-guard medindo no mínimo 2800x1400x500mm dotada de calhas coletoras de gordura em todo perímetro, totalmente fabricada em chapa (1,0mm de espessura) de aço inoxidável AISI 430, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado – Conforme projeto   | Unidade      | 1             | R\$ 5.183,00 | R\$ 5.183,00        |
| 7                   | 27   | Coifa de parede (3 águas) com filtros tipo fire-guard medindo 1100x1100x400mm dotada de calhas coletoras de gordura em todo perímetro, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,0mm de espessura, de aço inoxidável AISI 430, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado – Conforme projeto | Unidade      | 1             | R\$ 2.664,50 | R\$ 2.664,50        |
| <b>TOTAL LOTE 7</b> |      |   |              |               |              | <b>R\$ 7.847,50</b> |

| Lote                | Item | Material  | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.    | VI. total           |
|---------------------|------|---|--------------|---------------|--------------|---------------------|
| 8                   | 28   | Refrigerador industrial horizontal com duas portas com cuba medindo 2000x700x850mm, totalmente fabricado interna e externamente em chapa de no mínimo 0,6mm e 1,0mm de espessura respectivamente, de aço inoxidável AISI 430, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado.Dotado de isolamento térmico através poliuretano injetado de alta densidade(60mm espessura),dois estrados em polietileno branco para proteção interna do gabinete, trincos e dobradiças de alta durabilidade e qualidade.Unidade compressora de refrigeração com evaporadores gravimétricos –potência mínima 1/3HP–220V–Monofásico (R134A – gás refrigerante ecológico),com controle de temperatura através de termocontrolador digital programável com mostrador de temperatura através de LED, mantendo a temperatura de trabalho entre +2° e +6°C (podendo variar 1° para mais ou para menos).Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon–Conforme projeto. | Unidade      | 1             | R\$ 5.949,50 | R\$ 5.949,50        |
| <b>TOTAL LOTE 8</b> |      |   |              |               |              | <b>R\$ 5.949,50</b> |

| Lote | Item | Material   | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.     | VI. total     |
|------|------|--|--------------|---------------|---------------|---------------|
| 9    | 29   | Freezer industrial vertical com quatro portas pequenas medindo 1400x700x2100mm, totalmente fabricado interna e externamente em chapa de no mínimo 0,6mm e 1,0mm de espessura respectivamente de aço inoxidável AISI 430,soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás)com acabamento escovado.Dotado de isolamento térmico através poliuretano injetado de alta densidade(mínimo 80mm espessura),dois estrados em polietileno branco para proteção interna do gabinete,trincos e dobradiças de alta durabilidade e qualidade.Unidade compressora de refrigeração de baixa pressão com forçador de ar–potência mínima 1HP–220V–Monofásico(R404A–gásrefrigerante ecológico),com controle de temperatura através de termocontrolador digital programável com | Unidade      | 1             | R\$ 14.393,17 | R\$ 14.393,17 |

|                     |  |  |  |  |  |                      |
|---------------------|--|--|--|--|--|----------------------|
|                     |  | mostrador de temperatura através de LED, mantendo a temperatura de trabalho entre -18°e-12°C (podendo variar 1° para mais ou para menos). Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. |  |  |  |                      |
| <b>TOTAL LOTE 9</b> |  |  |  |  |  | <b>R\$ 14.393,17</b> |

| Lote                 | Item | Material   | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.    | VI. total           |
|----------------------|------|--|--------------|---------------|--------------|---------------------|
| 10                   | 30   | Balcão térmico de distribuição para 5 GN's 1/1 medindo 1830x1300x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de protetor salivar em vidro incolor (mínimo 8mm de espessura) e corre bandejas em granito dos dois lados. Tampo superior em forma raiada, fabricado em chapa com no mínimo 1,2mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás). Aquecimento no tampo superior (pista quente) através de uma resistência elétrica de imersão blindada em aço inoxidável – potência total mínima 5KW – 220V – Monofásico, com termômetro digital e mostrador de temperatura através de LED, controle de temperatura através de termostato mantendo a temperatura de trabalho entre +20° e +120°C (podendo variar 1° para mais ou para menos). Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade      | 1             | R\$ 6.995,83 | R\$ 6.995,83        |
| <b>TOTAL LOTE 10</b> |      |  |              |               |              | <b>R\$ 6.995,83</b> |

|  |
|--|
| <b>Total Geral Pregão 153/2014</b><br><b>R\$ 105.326,93 (cento e cinco mil e trezentos e vinte e seis reais e noventa e três centavos)</b> |
|--|



## Secretaria de Administração

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 153/2014

#### ANEXO II

#### Modelo de Proposta de Preços

À  
Secretaria de Administração

| Item | Descrição | Marca | Unidade | Quantidade | Valor Mensal | Valor Total |
|------|-----------|-------|---------|------------|--------------|-------------|
| 1    |           |       |         |            |              |             |

**Preço total em R\$ por extenso:**

**Validade da Proposta:**

**Prazo de Entrega:**

**Local de Entrega:**

**Condições de Pagamento:**

**Dados da Licitante:**

**Razão Social/Nome:**

**Endereço:**

**Município:**

**Estado:**

**CEP:**

**CNPJ/CPF/MF:**

**Fone: ( )**

**Fax: ( )**

**E-Mail:**

**Banco:**

**Agência:**

**Conta:**

**Representante:**

**Fone: ( )**

**Fax: ( )**

**Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:**

**Nome:**

**CPF:**

**Cargo/Função:**

**Local e data:**

**Assinatura/Carimbo**



### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 153/2014

#### ANEXO III

#### Declaração

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., **DECLARA**, para fins do disposto no [inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993](#), acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ) .  
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura  
Razão Social da empresa



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 153/2014**

**ANEXO IV**

**Modelo de Declaração**

**NOME/RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA: .....**

**CNPJ: .....**

**ENDEREÇO: .....**

**DECLARAÇÃO**

Declaramos para efeitos do atendimento do item 10.3 “a” e “b”, do Edital de Pregão nº ...../2014, instaurado pela Secretaria de Administração, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que atendemos plenamente as condições de habilitação estabelecidas neste Edital.

Ressalva: Em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte com restrição fiscal, deverá esclarecer que atende as condições de habilitação, exceto a regularidade fiscal.

Local e data, .....

**NOME E ASSINATURA DO  
REPRESENTANTE DA EMPRESA**

**OBS: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ ESTAR JUNTO DAS  
DOCUMENTAÇÕES DE HABILITAÇÃO.**

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 153/2014

#### ANEXO V

#### MODELO SUGERIDO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

*(TIMBRE DA EMPRESA QUE ESTÁ FORNECENDO O ATESTADO)*

#### ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa ....., estabelecida na Rua ....., Bairro ....., na cidade de ....., inscrita no C.N.P.J. n.º ....., forneceu a esta empresa ....., inscrita no C.N.P.J. n.º ....., os serviços conforme segue:

| Descrição |
|-----------|
|           |
|           |
|           |
|           |

Atestamos outrossim, que a mesma sempre atendeu a todos os requisitos, tantos na qualidade quanto na pontualidade dos produtos, nada havendo que possa desaboná-la.

(Data xx/xx/xxxx)

**Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa  
(Cargo/Função)  
(carimbo CNPJ)**

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 153/2014

### ANEXO VI – MINUTA DO CONTRATO

### TERMO DE CONTRATO Nº...../2014

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE** – Secretaria de Gestão de Pessoas, inscrito no C.N.P.J. nº. 83.169.623/0001-10, ora em diante denominado **MUNICÍPIO** e a empresa -----, inscrita no C.N.P.J. nº -----, doravante denominada **CONTRATADA**, para **Aquisição de equipamentos para Agroindústria de beneficiamento de frutas e vegetais**, conforme especificações abaixo, na forma de **Pregão Eletrônico Nº 153/2014**, a ser regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Aos -- dias de ----- de 20...., na sede da Prefeitura Municipal de Joinville, presente o Sr. Romualdo Theophanes de França Júnior, CPF: 486.844.499-91, Secretário de Infraestrutura Urbana e o Sr. -----, CPF nº ----- da empresa ----, para como seu representante legal, firmar com o **MUNICÍPIO** o presente Contrato, pelo qual se obriga ao fornecimento do objeto do Contrato, na forma e condições estabelecidas no edital de **Pregão Eletrônico Nº 153/2014**, seus anexos, proposta da empresa e nas cláusulas seguintes:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – Objeto do Contrato**

**1.1** – Este contrato tem por objeto **Aquisição de equipamentos para Agroindústria de beneficiamento de frutas e vegetais**, conforme descrição abaixo:

| Item | Material/Serviço | Marca | Qtd licitada | VI. unit. | VI. total |
|------|------------------|-------|--------------|-----------|-----------|
|      |                  |       |              |           |           |

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – Forma de Fornecimento**

**2.1** – O fornecimento do material do presente Contrato será de forma única, de acordo com a cláusula quinta deste instrumento.

**2.2** – Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório **PREGÃO ELETRÔNICO nº 153/2014** e à proposta da Contratada.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – Preço**

**3.1** – O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ \_\_\_\_\_ (xxxxxxxxxxxx reais).

### **CLÁUSULA QUARTA – Condições de Pagamento**

**4.1** – O pagamento será efetivado de acordo com a proposta de preços apresentada pelo vencedor neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**4.2** – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal /fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria requisitante e das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011) regularizadas.

**4.3** – As retenções tributárias serão aplicadas de acordo com as legislações federais, estaduais e municipais vigentes.

**4.4** – Em caso de erro na nota fiscal/fatura, observação de cobranças indevidas ou circunstâncias que impeçam a liquidação das despesas, a **CONTRATADA** será oficialmente comunicada do fato pelo gestor do contrato, e a partir daquela data o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e reapresentação do documento fiscal.

**4.5** - Em caso de atraso no pagamento, por culpa exclusiva da Administração, será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

**4.6** – O pagamento será efetuado em até 30(trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal na Unidade da Contabilidade.

**4.7** – A data de emissão da nota fiscal não poderá ser posterior a vigência do Contrato de Repasse que é **30 de setembro de 2014.**

### **CLÁUSULA QUINTA – Prazos**

**5.1** – A vigência contratual será de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato.

**5.2** – O objeto licitado deverá ser entregue, em uma única vez, no prazo de até 30 (trinta) dias após o recebimento do empenho, na Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho, Rodovia SC 418 KM 0,3 Pirabeiraba, de segunda à sexta-feira, em horário à combinar com a Gerência de Extensão e Desenvolvimento Rural (47) 3424-1188.

**5.2.1-** A CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de entrega, para realizar a montagem e instalação dos equipamentos conforme Lay-out de equipamentos (anexo VIII).

**5.2.2** – A CONTRATADA deverá prestar orientações técnicas e operacionais dos equipamentos adquiridos, após sua montagem e instalação.

**5.3** – Todas as despesas decorrentes da entrega do objeto desta licitação correrão por conta do vencedor da licitação.

### **CLÁUSULA SEXTA – Recursos para Atender as Despesas**

**6.1** – As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pela seguinte dotação orçamentária:

392/2014: 00007.00001.00015.00000.3.4.4.9.0.00.00.00.00.00 – Aplicações Diretas.

397/2014: 00007.00001.00015.00000.3.4.4.9.0.00.00.00.00.00 – Aplicações Diretas

### **CLÁUSULA SÉTIMA – Da Gestão Do Contrato**

**7.1** – A gestão do termo contratual será realizada pela Secretaria de Infraestrutura Urbana - SIE, e a fiscalização, execução e recebimento do objeto licitado será realizado pela Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho, conforme disposto no art. 67 da Lei 8.666/93.

### **CLÁUSULA OITAVA – Direito de Fiscalização**

**8.1** – O **MUNICÍPIO** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

**8.2** – A fiscalização do **MUNICÍPIO** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da vigência contratual.

### **CLÁUSULA NONA – Responsabilidades do Município**

**9.1** – Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

**9.2** – Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à perfeita execução do contrato e a tutelar o interesse público.

**9.3** – Intervir no serviço objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público.

**9.4** – Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

**9.5** – Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato.

**9.6** – Conferir, vistoriar e aprovar os materiais entregues pela Contratada.

**9.7** – Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a contratada entregar fora das especificações deste Edital e seus anexos.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – Responsabilidades da Contratada**

**10.1** – A **contratada** obriga-se a aceitar os acréscimos e supressões que o **MUNICÍPIO** realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato.

**10.2** – Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do edital do processo licitatório **PREGÃO ELETRÔNICO nº 153/2014**.

**10.3** – Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros.

**10.4** – Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à perfeita realização do objeto contratado, executando-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do **MUNICÍPIO**.

**10.5** – A **Contratada** deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES**

**11.1** – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao Proponente/Contratado são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

**11.2** – Penalidades que poderão ser cominadas aos Proponentes/Contratados, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

**a)** 15% (quinze por cento) do valor da proposta, no caso de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato;

**b)** 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

**c)** 15% (quinze por cento) do valor da proposta, pela inexecução contratual, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

II – **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

**a)** recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**b)** não manter a proposta;

**c)** desistir de lance realizado na fase de competição;

**d)** cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

**e)** fraudar a execução do contrato;

**f)** descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

**11.3** – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

**11.4** – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do proponente ou contratado, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do proponente ou contratado, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº. 10.520/2002.

**11.5** – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do proponente/contratado.

**11.6** – Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Rescisão**

**12.1** – A rescisão do presente poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98;

b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na cláusula décima-primeira;

c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;

d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98;

e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido;

f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98.

g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

**12.2** – Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **MUNICÍPIO**, a rescisão importará em impedimento de licitar e contratar com o município, na forma do inciso II, do item 11.2.

### **CLAUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

**13.1** – Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

a) Lei nº 10.520/02

b) Lei nº 8.666/93 e alterações;

c) Código de Defesa do Consumidor;

d) Código Civil;

e) Código Penal;

f) Código Processo Civil;

g) Código Processo Penal;

h) Legislação trabalhista e previdenciária;

i) Estatuto da Criança e do adolescente; e

j) Demais normas aplicáveis



### **CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA - Foro**

**14.1** – Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Joinville, com renúncia expressa a qualquer outro.

**14.2** – E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente em 3 (três) vias de igual teor e forma.

Joinville, xx de xxxxxxxx de 2014.

Município de Joinville  
Romualdo Theophanes de França Júnior  
Secretário de Infraestrutura Urbana

Contratada  
Representante Legal  
Função

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 153/2014 ANEXO VII – TERMO DE REFERÊNCIA

#### Contrato de Repasse nº 781.601-26/2012/MDA/CAIXA Equipamentos para Agroindústria

#### 1. OBJETO

1.1. O presente termo tem por objeto: **Aquisição de Equipamentos para Agroindústria de beneficiamento de frutas e vegetais**

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. Para fomentar as agroindústrias artesanais rurais no município de Joinville, faz-se necessário equipar a cozinha do Centro Eventos da FMDR 25 de Julho, que servirá para capacitação e orientação dos produtores familiares da região, promovendo o desenvolvimento da produção artesanal de alimentos, garantindo à agricultura familiar produtos artesanais de tradição e qualidade para a comercialização, agregando valor, oportunidades de trabalho e conseqüentemente melhoria de vida. O principal objetivo é apoiar iniciativas que visem a sustentabilidade da qualidade de vida da população rural e contribuir para o fortalecimento da agricultura familiar, o município de Joinville tem por objetivo instalar uma agroindústria de beneficiamento de frutas e vegetais, promovendo desta maneira a renda da família rural, principalmente da mulher rural que ocupa seu espaço no mercado de trabalho, desde o processo de transformação da matéria-prima até a comercialização, onde elas podem perceber o resultado do seu trabalho.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. Os materiais deverão atender às seguintes especificações:

| Lote | Item | Material  | Unid. medida | Qtd. licitada | VI. unit.    | VI. total    |
|------|------|---|--------------|---------------|--------------|--------------|
| 1    | 1    | Mesa de apoio ao descascador com gaveta decantadora medindo 700x700x500mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade      | 1             | R\$ 1.082,83 | R\$ 1.082,83 |
| 1    | 2    | Mesa com uma cuba 500x400x300mm e prateleira inferior gradeada medindo 1700x700x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com  | Unidade      | 1             | R\$ 2.037,92 | R\$ 2.037,92 |

|   |   |  |         |   |              |              |
|---|---|--|---------|---|--------------|--------------|
|   |   | acabamento escovado. Cuba confeccionada com cantos arredondados e rebaixo para colocação de válvula americana Ø3 ½". Todo o reforço destinado a tampo e estrutura confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.  |         |   |              |              |
| 1 | 3 | Mesa medindo 1400x700x850mm, com uma cuba 500x400x300mm, totalmente fabricada em chapa totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Cuba confeccionada com cantos arredondados e rebaixo para colocação de válvula americana Ø3 ½". Todo o reforço destinado a tampo e estrutura confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 2.031,83 | R\$ 2.031,83 |
| 1 | 4 | Mesa medindo 1400x700x850mm com uma cuba de 500x400x300mm com furo para detritos, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado.Cuba confeccionada com cantos arredondados e rebaixo para colocação de válvula americana Ø3 ½". Todo o reforço destinado a tampo e estrutura confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.        | Unidade | 1 | R\$ 1.922,33 | R\$ 1.922,33 |
| 1 | 5 | Mesa lisa de apoio medindo 700x700x500mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Todo o reforço destinado a tampo e estrutura são confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto   | Unidade | 1 | R\$ 742,17   | R\$ 742,17   |
| 1 | 6 | Platibanda de devolução medindo  | Unidade | 1 | R\$ 377,17   | R\$ 377,17   |

|   |   |   |         |   |              |              |
|---|---|---|---------|---|--------------|--------------|
|   |   | 800x400mm, fabricada em chapa de no mínimo 1,0mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento fino escovado e cantos arredondados – Conforme projeto   |         |   |              |              |
| 1 | 7 | Mesa lisa com prateleira inferior gradeada medindo 1200x600x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Todo o reforço destinado a tampo e estrutura são confeccionados em perfilados de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.  | Unidade | 1 | R\$ 1.314,00 | R\$ 1.314,00 |
| 1 | 8 | Balcão neutro de distribuição medindo 800x1300x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de corre bandejas em granito dos dois lados. Tampo superior em forma raiada, fabricado em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás). Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon –Conforme projeto | Unidade | 1 | R\$ 1.776,33 | R\$ 1.776,33 |
| 1 | 9 | Armário neutro de apoio com duas portas de abrir medindo 1100x1000x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de corre bandejas em granito em um dos lados. Tampo superior em forma raiada, fabricado em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás). Equipamento montado sobre pés niveladores      | Unidade | 2 | R\$ 2.299,50 | R\$ 4.599,00 |

|   |    |  |         |   |              |              |
|---|----|--|---------|---|--------------|--------------|
|   |    | em nylon – Conforme projeto  |         |   |              |              |
| 2 | 10 | Descascador de tubérculos com capacidade mínima 8kg e produção aproximada de 200kg/h, com gabinete e porta de saída totalmente fabricados em aço inoxidável. Potência 0,50CV – Bivolt.   | Unidade | 1 | R\$ 5.655,55 | R\$ 5.655,55 |
| 2 | 11 | Extrator de sucos com capacidade mínima 1 litro, dotado de câmara de sucos e tampa confeccionados em alumínio polido e um anel de retenção para evitar a entrada de líquidos no motor – Potência mínima 0,25CV – Bivolt.   | Unidade | 1 | R\$ 655,55   | R\$ 655,55   |
| 2 | 12 | Liquidificador profissional com capacidade mínima 1,5 litros, com corpo e copo fabricados em aço inoxidável AISI 304, escovado – Potência mínima 800W – 60HZ – 220V.   | Unidade | 1 | R\$ 1.100,00 | R\$ 1.100,00 |
| 3 | 13 | Prateleira suspensa lisa medindo 2500x350x50mm, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre mãos francesas confeccionadas em perfis de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 1.070,67 | R\$ 1.070,67 |
| 3 | 14 | Prateleira suspensa lisa medindo 1400x350x50, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre mãos francesas confeccionadas em perfis de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. - Conforme projeto.  | Unidade | 1 | R\$ 596,17   | R\$ 596,17   |
| 3 | 15 | Prateleira suspensa lisa medindo 2000x350x50, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,2mm de espessura de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre mãos francesas confeccionadas em perfis de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 - Conforme projeto.   | Unidade | 1 | R\$ 851,67   | R\$ 851,67   |
| 3 | 16 | Estante 4 planos lisos reforçados medindo 920x420x1750mm, planos e colunas fabricados em chapa de no mínimo 1,2mm e 2,0mm de espessura respectivamente, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com   | Unidade | 4 | R\$ 1.326,17 | R\$ 5.304,68 |

|   |    |  |         |   |              |              |
|---|----|--|---------|---|--------------|--------------|
|   |    | acabamento escovado. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto.  |         |   |              |              |
| 4 | 17 | Carro para detritos capacidade mínima 80 litros medindo Ø450x600mm, totalmente fabricado em chapa com no mínimo 1,0mm de espessura de aço inoxidável AISI 430, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de tampa acionada através de pedal, sistema totalmente confeccionado em aço inoxidável AISI 430. Montado sobre pé em tira de aço inoxidável AISI 430 para dar sustentação e 2 rodízios fixos Ø2” para movimentação – Conforme projeto.   | Unidade | 1 | R\$ 949,00   | R\$ 949,00   |
| 4 | 18 | Carro para detritos capacidade mínima 80 litros medindo Ø450x600mm, totalmente fabricado em chapa de no mínimo 1,0mm de espessura de aço inoxidável AISI 430, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Montado sobre pé em tira de aço inoxidável AISI 430 para dar sustentação e 2 rodízios fixos Ø2” para movimentação – Conforme projeto.  | Unidade | 1 | R\$ 876,00   | R\$ 876,00   |
| 4 | 19 | GN's 1/1x100 lisa com alça   | Unidade | 5 | R\$ 133,83   | R\$ 669,15   |
| 4 | 20 | Refresqueira industrial com no mínimo duas cubas, capacidade total mínima 30 litros, medindo 670x415x480mm, com gabinete fabricado em aço inox e cubas em PET rígido transparente altamente resistente a impactos. Equipamento dotado de compressor hermético de refrigeração, torneiras em ABS, bicos em silicone, termostato para controle de temperatura entre 4º e 10ºC (podendo variar 1ºC para mais ou para menos) com teclas de comando independentes da refrigeração e dos agitadores. Conforme projeto  | Unidade | 1 | R\$ 2.676,67 | R\$ 2.676,67 |
| 4 | 21 | Estufa desidratadora de frutas, medindo 700x700x1200mm, aquecimento elétrico com programador de tempo, capacidade mínima de 8 bandejas, área útil de no mínimo 2,7 m2, totalmente fabricada em chapa e tubo com no mínimo Ø25,4mm , ambos com no mínimo 1,0mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado, paredes com isolamento térmico, temperatura de trabalho de 20/120ºC (podendo variar 2ºC para mais ou para menos), potência de no mínimo 1 | Unidade | 1 | R\$ 3.869,00 | R\$ 3.869,00 |

|   |    |  |         |   |               |               |
|---|----|--|---------|---|---------------|---------------|
|   |    | kw, 220V, monofásica, com dreno para limpeza de líquidos, dotada de quatro rodízios com no mínimo Ø4", sendo dois fixos e dois giratórios com freio. Conforme projeto  |         |   |               |               |
| 4 | 22 | Despolpadeira de frutas capacidade mínima 50 litros, estrutura em inox, bocal em alumínio, ideal para sucos, geléias e similares, dotada de peneira com furos de no máximo 1,2mm para frutas com sementes pequenas e polpa líquida.  | Unidade | 1 | R\$ 3.692,58  | R\$ 3.692,58  |
| 4 | 23 | Processador de alimentos industrial com produção mínima de 200kg/h, com gabinete fabricado em aço com pintura eletrostática (a pó), dotado de no mínimo 6 discos de corte e uma vasilha coletora em metal polido. Potência mínima 0,33CV – Bivolt.   | Unidade | 1 | R\$ 4.433,33  | R\$ 4.433,33  |
| 5 | 24 | Fogão industrial a gás medindo 1500x1100x850mm, com no mínimo 6 queimadores duplos e grelhas removíveis em ferro fundido, com chapa bifeteira de sobrepor, com tampo superior reforçado fabricado em chapa (mínimo 1,5mm de espessura) de aço inoxidável A ISI 304 liga 18.8. Dotado de calhas coletoras de resíduos, 12 botões de baquelite ergonômicos de acionamento e painel, laterais e traseira em chapa (mínimo 1,0mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 e estrutura com prateleira inferior gradeada reforçada, totalmente fabricada em chapa (mínimo 1,2mm de espessura) e tubo Ø50,8mm (mínimo 1,2mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Aquecimento gerado por 6 queimadores duplos com espalhadores (maior e menor) de alta qualidade fabricados em ferro fundido com consumo total máximo de 3,6Kg/ gás/ hora. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 6.424,00  | R\$ 6.424,00  |
| 6 | 25 | Forno combinado eletromecânico para gastronomia com capacidade para 7 GN's 1/1 medindo 920x820x850mm, construído em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Dotado de três modos de cocção, sendo: convecção, convecção com controle manual de umidade e convecção vapor. Câmara de cocção com cantos arredondados para fácil limpeza. Painel de controle intuitivo analógico. Fundo rebaixado, tubo de drenagem (esgoto/purgador) nos modelos convecção com  | Unidade | 1 | R\$ 15.433,33 | R\$ 15.433,33 |

|   |    |   |         |   |              |              |
|---|----|---|---------|---|--------------|--------------|
|   |    | controle manual de umidade e convecção vapor. Ventoinha com auto reverse. Controle manual de umidade. Função arrefecimento (resfriamento). Iluminação interna. Vedação completa em toda a câmara de cocção. Porta de vidro duplo. Rack interno ou estrutura para acomodar GN's ajustáveis em posições diferentes com espaçamento de no mínimo 75 mm, facilmente desmontável para uma melhor limpeza. Acompanhar, no mínimo, 1 grelha padrão GN 1/1. Temperatura de trabalho de 0°C a +270°C (podendo variar 1°C para mais ou para menos) – potência mínima 9KW – 380V – 60Hz - Trifásico – Conforme projeto.  |         |   |              |              |
| 7 | 26 | Coifa de centro (4 águas) com filtros tipo fire-guard medindo no mínimo 2800x1400x500mm dotada de calhas coletoras de gordura em todo perímetro, totalmente fabricada em chapa (1,0mm de espessura) de aço inoxidável AISI 430, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado – Conforme projeto  | Unidade | 1 | R\$ 5.183,00 | R\$ 5.183,00 |
| 7 | 27 | Coifa de parede (3 águas) com filtros tipo fire-guard medindo 1100x1100x400mm dotada de calhas coletoras de gordura em todo perímetro, totalmente fabricada em chapa de no mínimo 1,0mm de espessura, de aço inoxidável AISI 430, soldada em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado – Conforme projeto  | Unidade | 1 | R\$ 2.664,50 | R\$ 2.664,50 |
| 8 | 28 | Refrigerador industrial horizontal com duas portas com cuba medindo 2000x700x850mm, totalmente fabricado interna e externamente em chapa de no mínimo 0,6mm e 1,0mm de espessura respectivamente, de aço inoxidável AISI 430, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de isolamento térmico através poliuretano injetado de alta densidade(60mm espessura), dois estrados em polietileno branco para proteção interna do gabinete, trincos e dobradiças de alta durabilidade e qualidade. Unidade compressora de refrigeração com evaporadores gravimétricos –potência mínima 1/3HP–220V–Monofásico (R134A – gás refrigerante ecológico), com controle de temperatura através de termocontrolador digital programável com | Unidade | 1 | R\$ 5.949,50 | R\$ 5.949,50 |

|    |    |   |         |   |               |               |
|----|----|---|---------|---|---------------|---------------|
|    |    | mostrador de temperatura através de LED, mantendo a temperatura de trabalho entre +2° e +6°C (podendo variar 1° para mais ou para menos).Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon–Conforme projeto.   |         |   |               |               |
| 9  | 29 | Freezer industrial vertical com quatro portas pequenas medindo 1400x700x2100mm, totalmente fabricado interna e externamente em chapa de no mínimo 0,6mm e 1,0mm de espessura respectivamente de aço inoxidável AISI 430,soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás)com acabamento escovado.Dotado de isolamento térmico através poliuretano injetado de alta densidade(mínimo 80mm espessura),dois estrados em polietileno branco para proteção interna do gabinete,trincos e dobradiças de alta durabilidade e qualidade.Unidade compressora de refrigeração de baixa pressão com forçador de ar–potência mínima 1HP–220V–Monofásico(R404A– gásrefrigerante ecológico),com controle de temperatura através de termocontrolador digital programável com mostrador de temperatura através de LED,mantendo a temperatura de trabalho entre-18°e-12°C (podendo variar 1° para mais ou para menos).Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. | Unidade | 1 | R\$ 14.393,17 | R\$ 14.393,17 |
| 10 | 30 | Balcão térmico de distribuição para 5 GN's 1/1 medindo 1830x1300x850mm, totalmente fabricada em chapa e tubo de no mínimo Ø38,1mm, ambos com no mínimo 1,2mm de espessura, de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG(Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Dotado de protetor salivar em vidro incolor (mínimo 8mm de espessura) e corre bandejas em granito dos dois lados. Tampo superior em forma raiada, fabricado em chapa com no mínimo 1,2mm de espessura) de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento escovado, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás). Aquecimento no tampo superior (pista quente) através de uma resistência elétrica de imersão blindada em aço inoxidável – potência total mínima 5KW – 220V – Monofásico, com termômetro digital e mostrador de temperatura através de LED, controle de temperatura através de   | Unidade | 1 | R\$ 6.995,83  | R\$ 6.995,83  |

|  |  |   |                       |  |  |  |
|--|--|---|-----------------------|--|--|--|
|  |  | termostato mantendo a temperatura de trabalho entre +20° e +120°C (podendo variar 1° para mais ou para menos). Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon – Conforme projeto. |                       |  |  |  |
|  |  | <b>TOTAL</b>  | <b>R\$ 105.326,93</b> |  |  |  |

#### 4. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

##### 4.1. Caberá a Secretaria de Infraestrutura Urbana - SEINFRA:

4.1.1. Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** em até 28 dias após a emissão da Nota Fiscal/Fatura;

4.1.2. Prestar informações e esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.

##### 4.2. Caberá à **CONTRATADA**:

4.2.1. Fornecer todos os itens cotados, em estrita conformidade com as especificações, condições, qualidade, preços e prazos ofertados na proposta apresentada;

4.2.2. Apresentar comprovante de garantia de, pelo menos, hum(1) ano após a emissão da Nota Fiscal/Fatura, dos equipamentos;

4.2.3. Substituir os equipamentos caso apresentem algum defeito no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da ciência da rejeição, que será materializada em documento escrito apontando as divergências, (defeitos) constatadas entre o material entregue e o material especificado no contrato;

4.2.4 Informar número de telefone, celular e e-mail de preposto designado para atuar junto a **SEINFRA**, sendo de sua atribuição receber os empenhos e adotar as providências necessárias;

4.2.5. Estar disponível para a entrega, montagem e instalação dos equipamentos, aqui descritos, de segunda à sexta-feira, em horário a combinar com a Gerência de Extensão e Desenvolvimento Rural da Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho ((47)3424-1188);

4.2.6. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas, em especial as relacionadas à regularidade fiscal.

#### 5. FISCALIZAÇÃO

5.1 . – A Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 de Julho será a responsável pela gestão do contrato.

5.2 . Conforme art. 67 da Lei 8.666/93, a Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 Julho, designará o servidor para fiscalizar a execução do contrato que será firmado entre Secretaria de Infraestrutura Urbana e o fornecedor.

#### 6. ESTIMATIVA DE CUSTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. Valor estimado é de R\$ 105.326,93 – ( cento e cinco mil, trezentos e vinte e seis reais e noventa e três centavos) – sendo R\$99.999,98 (noventa e nove mil, novecentos

e noventa e nove reais e noventa e oito centavos) do MDA e R\$5.326,95 (cinco mil, trezentos e vinte e seis reais e noventa e cinco centavos) de contrapartida.

**6.2.** As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da seguinte dotação, conforme Lei nº7.617, de 11 de dezembro de 2013:

07.01 – Secretaria de Infraestrutura Urbana

15.451.0015.1.001008 – Obras Públicas

3.4.4.90 – Despesas de Capital – Aplicações Diretas

Fonte: 0124

Código Reduzido: 163

Fonte: 0100

Código Reduzido: 162

### **PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO**

**7.1–** O objeto deverá ser entregue de forma única, no prazo de 30 dias úteis após o recebimento da Nota de Empenho.

**7.2-** O objeto deverá ser entregue na Fundação Municipal de Desenvolvimento Rural 25 Julho, Rod. SC 418 KM 0,3 Pirabeiraba, de segunda à sexta-feira, em horário a combinar com a Gerência de Extensão e Desenvolvimento Rural ((47)3424-1188).

**7.3 -** A CONTRATADA terá o prazo de 5 dias úteis, a contar da data de entrega, para realizar a montagem e instalação dos equipamentos conforme projeto anexo.

**7.4 –** A CONTRATADA deverá prestar orientações técnicas e operacionais dos equipamentos adquiridos, após sua montagem e instalação.

### **8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO e NOTA FISCAL**

**8.1.** O pagamento será realizado em até 28 (vinte e oito) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura discriminativa (com descrição detalhada dos materiais ou serviços fornecidos), devidamente atestada pelo fiscal do contrato, bem como citar na nota fiscal o número de empenho, número do Contrato do convênio e informações referentes a conta bancária para efetuar o pagamento(Banco/Agencia/ nº da conta corrente).

**8.2 -** A data de emissão da nota fiscal não poderá ser posterior a vigência do Contrato de Repasse que é **30 de setembro de 2014.**

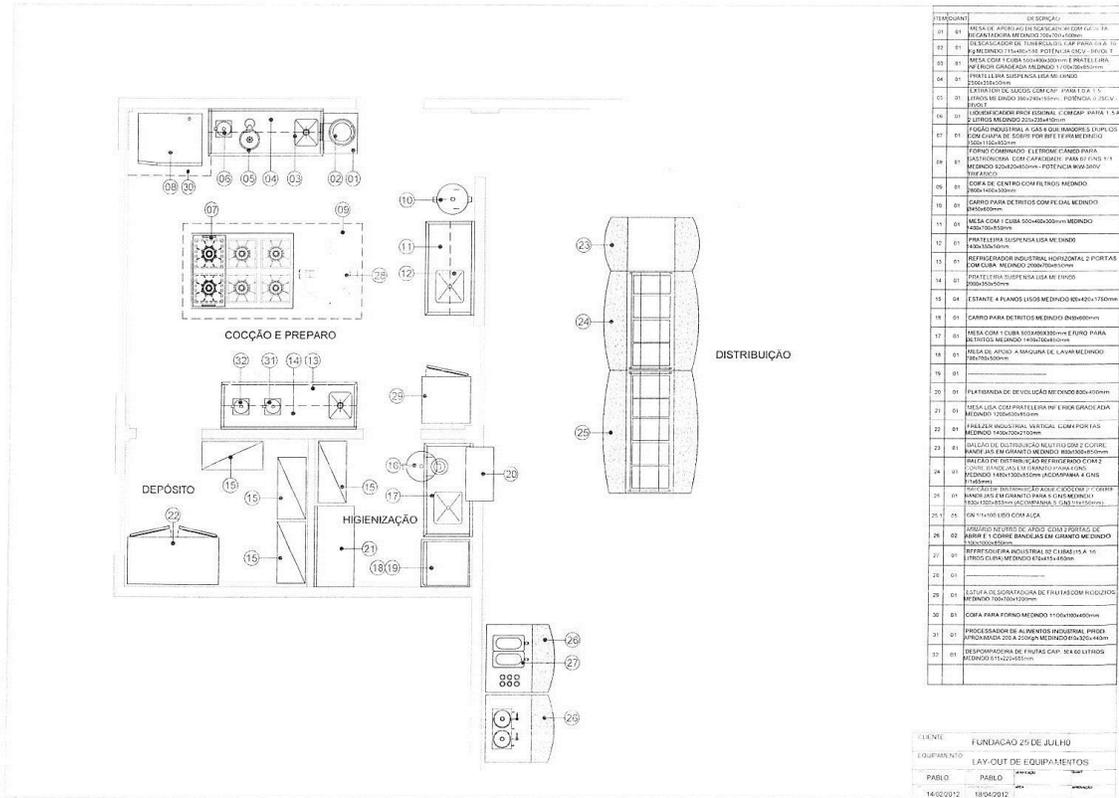
Nada mais havendo a ressaltar, declaramos estar de acordo com o objeto da presente solicitação.

Joinville, 20 de janeiro de 2014.

Valério Schiochet  
Diretor-Presidente



**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 153/2014**  
**ANEXO VIII – PROJETO LAY-OUT DE EQUIPAMENTOS**







### PREGÃO ELETRÔNICO Nº 153/2014

#### Justificativa para exigência de índices financeiros

A Unidade de Suprimentos vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão Eletrônico nº 153/2014.

Item 7 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, subitem 9.2 – Demonstrativos dos Índices, alínea "j", respectivamente: serão habilitadas apenas as empresas que apresentarem índices que atendam às condições abaixo:

Liquidez Corrente  $\geq 1,00$

Grau de Endividamento  $\leq 1,00$

Os índices estabelecidos não ferem o disposto no Art. 31, da Lei 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no item 9.2 "j" do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O índice de Liquidez Corrente identifica a capacidade de pagamento da empresa a curto prazo, considerando tudo o que se converterá em dinheiro (a curto prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto prazo).

O índice de Endividamento nos revela o nível de endividamento da empresa, ou seja, o quanto que o ativo está sendo financiado por capitais de terceiros. Os índices maiores que 1,00 indicam que os capitais de terceiros superam o ativo (bens e direitos).

Os índices estabelecidos para a Licitação em pauta (LC  $\geq 1,00$ ) e Índice de Endividamento Total – (GE  $\leq 1,00$ ) não ferem o disposto no Art. 31, da Lei 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.

Joinville, 17 de junho de 2014.

Tânia Mara Lozeyko  
Gerente da Unidade de Suprimentos

Makelly Diani Ussinger  
Coordenadora da Área de Licitações