

PROCESSO Nº. 010/2011	EDITAL DO PREGÃO Nº. 07/2011
ABERTURA DA LICITAÇÃO 23 DE MAIO DE 2011 às 9:00 Horas	
LOCAL PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E ABERTURA DA LICITAÇÃO Av. dos Imigrantes nº. 399, Bairro Asa Branca, Boa Vista – RR	

O serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI/RR, CNPJ./MF sob o nº. 03.783.408/0001-75, com sede na Avenida dos Imigrantes, nº. 399 – Bairro Asa Branca, nesta cidade, torna público que às 09 horas do dia 23 de maio de 2011, realizará licitação na modalidade Pregão Presencial, do tipo Menor Preço Por Lote (Maior Percentual de Desconto), no valor do LOTE, objetivando a contratação de empresa especializada para fornecimento de Equipamento para atender a área de Alimentos do Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”, de acordo com o Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI/RR e demais condições fixadas neste instrumento convocatório.

1 – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1- O pregão será realizado em sessão pública, na sala de reuniões do DR, situado na Av. dos Imigrantes, nº. 399 – Bairro Asa Branca - Boa Vista/RR.

1.2- Os trabalhos serão conduzidos pelo pregoeiro do SENAI-RR, Cícero Robson Bandeira Feitosa, com apoio dos demais membros da comissão designada pela Portaria nº 006/11 de 1/3/2011 do SENAI-RR.

2 - DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de Equipamentos, Mobiliários e Utensílios para atender a área de Alimentos do Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”, conforme especificado no anexo I, deste edital.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Somente poderão participar desta Licitação pessoas jurídicas legalmente estabelecidas no País, cujas atividades, expressas no ato de sua constituição ou em alterações posteriores procedidas até a data de publicação do aviso deste Edital, sejam compatíveis com o objeto em licitação e que satisfaçam as condições e as exigências previstas neste Ato e seus anexos.

3.2 - Não poderá participar da presente licitação empresas:

3.2.1 - Concorratórias ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação.

3.2.2 - Que tenha sido contratada por qualquer uma das Entidades que integram o Sistema Indústria (FIER, SESI, IEL, SENAI) e esteja em atraso, total ou parcial, nas entregas do material que lhe foi adjudicado, bem como aquelas que, adjudicadas nos últimos 12 (doze) meses, sem justificativa, não tenha cumprido com suas obrigações contratuais, independente de qualquer modalidade de aquisição ou de qualquer outra penalidade que lhe tenha sido aplicada.

3.2.3 - Que estejam suspensas do direito de licitar e contratar com a Administração Pública direta ou indireta ou por qualquer dos entes integrantes do Sistema “S”.

3.2.4 - Declarada inidônea por ato do Poder Público.

3.2.5 - Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

3.2.6 - Não poderão participar dirigentes ou empregados do SENAI, ainda que indiretamente, da licitação, pessoa física ou jurídica:

4 - DO CREDENCIAMENTO

4.1 - No local, data e hora indicados no preâmbulo deste edital e na presença do Pregoeiro e da Equipe de Apoio, será realizado o credenciamento do representante do licitante. Para tanto, será indispensável à apresentação dos seguintes documentos:

a) Original e cópia do documento de identificação, no caso de dirigente da empresa, juntamente com cópia simples do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor ou alteração social consolidada devidamente registrada na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos da eleição de seus administradores.

b) No caso de procurador, apresentar original ou cópia da procuração por instrumento público ou particular, neste último caso, com firma reconhecida em cartório, juntamente com o original e cópia do documento de identificação e cópia simples do ato de investidura (estatuto ou contrato social em vigor ou alteração social consolidada devidamente registrada na Junta Comercial, ata de eleição) do outorgante.

c) O representante legal e/ou procurador deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

4.1.1 - Os documentos acima deverão ser apresentados ao Pregoeiro para credenciamento, no ato da abertura do procedimento licitatório, devendo a procuração conceder poderes para formular propostas e ofertar lances de preços e praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

4.2 - A não apresentação ou incorreção da documentação que trata este tópico, como também o não comparecimento do representante legal à sessão, impossibilitará a empresa de participar das fases de lances verbais, de negociação de preços, de interposição de recursos, de renunciar ao direito de interposição de recursos, ficando mantido o seu preço apresentado na proposta escrita.

4.3 - Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

4.4 - O licitante ou seu representante legal deverá apresentar declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos neste Edital, conforme modelo - Anexo III.

4.4.1 - Esta declaração deverá ser entregue juntamente com a documentação de CREDENCIAMENTO e poderá ser firmada pelo representante legal no momento da licitação.

5 - DA PROPOSTA – ENVELOPE “A”

5.1 - As propostas serão entregues em envelopes lacrados, preferencialmente opacos, contendo, na parte externa, as seguintes indicações: Razão Social do licitante, número do Pregão e a expressão "PROPOSTA".

5.2 - As propostas deverão ser apresentadas, em uma via, observando o modelo constante no Anexo II, rubricadas em todas as suas folhas, devem conter carimbo ou impressão do nome e assinatura na última pelo titular/dirigente ou representante legal da empresa, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas, contendo:

5.2.1 - Razão Social e CNPJ do licitante.

5.2.2 - Descrição clara e inequívoca do fornecimento a ser executado, consoante aos anexos I e II (Termo de Referência) deste Edital.

5.2.3 - Preço unitário e total, cotado em moeda corrente no país, em algarismo, sendo o último em algarismo e por extenso, sem incidência de reajuste, considerando inclusas, todas as despesas incidentes direta ou indiretamente no fornecimento.

5.2.3.1 - Ocorrendo discrepância entre os preços unitários e total prevalecerão sempre os primeiros, devendo o Pregoeiro proceder às correções necessárias. No caso de divergências entre os valores em algarismos e por extenso, prevalecerão os últimos, sendo corrigidos, automaticamente, pelo Pregoeiro quaisquer erros de soma e/ou multiplicação.

5.3 - As propostas terão prazo de validade de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega.

5.4 - As propostas deverão apresentar preços correntes de mercado.

5.5 - O licitante poderá inserir em sua proposta o número do banco, agência e conta corrente para a qual deverá ser emitida a ordem bancária.

5.6 - Constar a especificação detalhada dos itens ofertados.

5.7 - Constar marca dos materiais objeto desta licitação, bem como, folder cartazes e descritivo técnico dos Equipamentos, Mobiliários e Utensílios apresentados na proposta.

5.8 - Cada licitante somente poderá apresentar uma proposta comercial. Caso seja apresentada mais de uma proposta, o Pregoeiro considerará todas as suas propostas desclassificadas para todos os efeitos legais.

5.9 - Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

5.10 - O licitante deverá indicar em sua proposta o prazo de validade/garantia dos materiais ofertados. A validade/garantia dos itens adquiridos deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, contados a partir da data de recebimento do SENAI/RR.

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

5.12 – A simples irregularidade formal, que evidencie lapso isento de má fé, e que não altere o conteúdo e, também, não afete a idoneidade das propostas de preço, não será causa de desclassificação.

6 - DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE “B”

6.1 - Os documentos referentes à habilitação deverão ser entregues separados da proposta, em envelope fechado, preferencialmente opaco, contendo na parte externa, as indicações: Razão Social e CNPJ do licitante, número do Pregão e a expressão “Documentação”.

6.2 - Para fins de habilitação, todos os licitantes deverão apresentar os documentos relacionados neste tópico, na versão original ou fotocópia autenticada por cartório competente, exceto aqueles obtidos pela internet.

6.3 - Será facultada a possibilidade de autenticação de cópias dos documentos pelo Pregoeiro ou por membro da Comissão Permanente de Licitação – CPL mediante a apresentação dos originais.

6.4 - A CPL poderá efetuar diligências a fim de comprovar a veracidade das informações e dos documentos apresentados pelos licitantes, inclusive quanto à regularidade fiscal, que poderá ser comprovada mediante pesquisa nos sítios oficiais na internet.

6.5 - Serão inabilitadas as empresas que não tenham atendido às condições estabelecidas neste tópico.

6.6 – Jurídica

a) Carteira de Identidade do (s) titular (es)/dirigente(s) da empresa.

b) Registro comercial, no caso de empresa individual.

c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, juntamente com todas as eventuais alterações, ou, se for o caso, a alteração social consolidada devidamente registrada na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos da eleição de seus administradores.

d) Ato de nomeação ou de eleição dos administradores, devidamente registrado no órgão competente, na hipótese de terem sido nomeados ou eleitos em separado, sem prejuízo da apresentação dos demais documentos exigidos na alínea “c”.

6.7 - Regularidade Fiscal

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

b.1) A regularidade para com a Fazenda Federal será comprovada mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

b.2) A regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser comprovada com Certidão e/ou atestado de regularidade de débitos fiscais, expedida pela Secretaria de Fazenda Estadual, da sede do licitante.

b.3) A regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser comprovada com Certidão e/ou atestado de regularidade de débitos fiscais, expedida pela Secretaria Municipal de Economia e Finanças ou equivalente, da sede do licitante.

c) Certidão Negativa (e/ou de regularidade) de Débito – CND, expedida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS.

d) Certificado de Regularidade de Situação – CRS/FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal.

e) Sendo que as Certidões apresentadas deverão estar em condições de aceitabilidade quanto ao prazo de validade. Caso as validades das Certidões não estejam expressas no documento, será considerado o prazo de validade de 30 (trinta) dias da emissão da Certidão.

6.8 - Qualificação Econômica – Financeira

a) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica no prazo de validade;

b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, ou balanço de abertura no caso de empresa recém-constituída, que comprovem a situação financeira da empresa, através dos cálculos de índices de liquidez.

6.9 - Qualificação Técnica

a) Autorização de localização e funcionamento (Alvará) da empresa participante da licitação, juntamente com comprovante anual de pagamento atualizado (2010 ou 2011).

- b) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, por meio da apresentação de 01(um) ou mais atestados de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, que comprove que o licitante forneceu, a contento, os itens da mesma natureza ou similar ao objeto aqui licitado.
- c) Somente será considerado válido o atestado que contenha o timbre da referida entidade pública ou privada, CNPJ, endereço, devendo ser datado e assinado por pessoa física identificada por seu nome e cargo na entidade, estando estas informações sujeitas a conferências, bem com, acompanhada de cópia da Nota Fiscal do fornecedor.
- d) Declarações apresentadas conforme Modelo Anexo III.
- e) Apresentar declaração expedida pelo Sistema Indústria de Roraima (FIER, IEL, SESI, SENAI), de que o licitante não esteja em atraso com obra/serviço/materiais.
- f) A declaração mencionada no subitem acima, deverá ser solicitada, por escrito, junto a cada casa, FIER, IEL, SESI e SENAI, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento e aberturas de propostas.

7 - DO PROCEDIMENTO

- 7.1 - A abertura da presente licitação dar-se-á no dia, hora e local indicado no preâmbulo do presente Edital, devendo os trabalhos obedecer à seguinte ordem:
- 7.1.1 - Credenciamento dos representantes, devendo ser entregue procuração ou contrato social, com a apresentação do documento de identificação.
 - 7.1.2 - Recebimento da declaração do licitante dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e recolhimento dos envelopes “PROPOSTA” e “DOCUMENTAÇÃO”.
 - 7.1.3 - Encerrado o prazo para recebimento dos envelopes "PROPOSTA" e “DOCUMENTAÇÃO”, nenhum outro será aceito, assim como não se admitirão quaisquer adendos ou alterações nos documentos e propostas entregues.
 - 7.1.4 - Abertura dos envelopes de PROPOSTAS, e verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório.
 - 7.1.5 - Classificação da proposta de menor preço e daquelas que tenham apresentado valores sucessivos e superiores em até 15% (quinze por cento) relativamente à de menor preço conforme artigo 20 inciso II do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI.
 - 7.1.6 - Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas de preços nas condições estabelecidas no item anterior (7.1.5), o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para participarem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.
 - 7.1.7 - A classificação de apenas 2 (duas) propostas de preços não inviabilizará a realização da fase de lances verbais.
 - 7.1.8 - As propostas que, em razão dos critérios definidos nos itens 7.1.5 e 7.1.6, não integrarem a lista de classificadas para a fase de lances verbais, serão consideradas automaticamente desclassificadas do certame.
 - 7.1.9 - Da desclassificação das propostas de preço somente caberá pedido de reconsideração à própria Comissão de Licitação, com a justificativa de suas razões, a ser apresentado, de imediato, oralmente ou por escrito, na mesma sessão pública em que vier a ser proferida.
 - 7.1.10 - A Comissão de Licitação analisará e decidirá de imediato o pedido de reconsideração, sendo-lhe facultado, para tanto, suspender a sessão pública.
 - 7.1.11 - Da decisão da Comissão de Licitação relativa ao pedido de reconsideração não caberá recurso.
 - 7.1.12 - Após a classificação das propostas escritas pelo Pregoeiro, terá início a fase de apresentação de lances verbais, conforme as seguintes etapas:
 - 7.1.13 - O Pregoeiro convidará, individualmente, os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.
 - 7.1.14 - Havendo lance, o Pregoeiro realizará uma nova rodada, começando pelo autor da última proposta de maior preço, e, assim sucessivamente, até que, numa rodada completa, não haja mais lance e se obtenha, em definitivo, a proposta de menor preço.
 - 7.1.15 - Só serão considerados os lances inferior ao último menor preço obtido.

7.1.16 - O licitante que não apresentar lance numa rodada não ficará impedido de participar de nova rodada, caso ocorra.

7.1.17 - O Pregoeiro poderá, no início da sessão de lances verbais, estabelecer valor mínimo de redução entre os lances, objetivando a otimização desta etapa.

7.1.18 - Não havendo lances verbais na primeira rodada, serão consideradas as propostas escritas de preço classificadas para esta fase.

7.1.19 - Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.1.20 - Se a oferta não for aceitável ou se o licitante classificado em primeiro lugar desatender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, podendo o Pregoeiro negociar, diretamente com o proponente, para obtenção de melhor preço.

7.1.21 - Constatado o atendimento das exigências fixadas no Instrumento Convocatório, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

7.1.22 - Colocação dos documentos e propostas para exame e rubrica dos licitantes.

7.2 - A abertura dos envelopes "PROPOSTA" e "DOCUMENTAÇÃO" será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará ata circunstanciada assinada pela Pregoeiro, equipe de apoio e por todas os licitantes presentes.

7.3 - Após a abertura das propostas, não cabe desistência das mesmas, salvo motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

7.4 - O licitante declarado vencedor deverá apresentar, em até 2 (dois) dias úteis seguintes a sessão que o declarou vencedor, a Proposta de Preços Definitiva, no mesmo modelo do Anexo II, considerando os valores totais finais ofertados na fase de lances, devendo entretanto, no caso de lotes com mais de um item, manter os mesmos percentuais indicados na proposta inicial, relativos a cada item em relação ao total inicial.

7.5 - É facultado ao Pregoeiro ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada à inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

8 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1 - Para o julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de menor preço por lote, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidades definidos neste Edital e seus anexos.

8.1.1 - A empresa fica obrigada a preencher todos os campos do lote de interesse do licitante, ou seja, a falta de preenchimento acarretará na desclassificação do referido lote.

8.2 - Serão desclassificadas:

8.2.1 - As propostas que não atendam às exigências deste Edital.

8.2.2 - As propostas com valores superiores ao limite estabelecido no Termo de Referência 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.

8.2.3 - Proposta que apresente preço simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatível com os preços dos insumos acrescido dos respectivos encargos, exceto quando se referir a material e instalação de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9 - HOMOLOGAÇÃO E DO PREGÃO PRESENCIAL

9.1 - Obtido o Menor Preço no item , por parte da(s) licitante(s) devidamente habilitada(s), serão esses procedimentos objeto de homologação e da consequente Aquisição.

10 – DO CONTRATO

10.1 - Homologado o procedimento licitatório, o SENAI/RR convocará o licitante vencedor, para assinatura do Contrato, o qual terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

10.2 - Para assinatura do contrato, o licitante vencedor se obriga a entregar ao SENAI/RR os seguintes documentos:

- a) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal;
- b) Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social fornecida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social;
- c) Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;
- d) Prova de Regularidade com a Fazenda Pública Estadual.

10.3 - As convocações de que tratam o subitem anterior (10.1) deverão ser atendidas no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

10.4 - A recusa injustificada em assinar o Contrato, dentro do prazo fixado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e poderá acarretar ao licitante as penalidades previstas neste Edital.

10.5 - O SENAI/RR, quando o convocado não assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, poderá convocar os licitantes remanescentes, constantes da ata de realização da sessão pública, sempre na ordem de classificação.

10.6 - O Preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução dos praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo de serviços ou bens registrados, cabendo à Unidade Gerenciadora da ata promover as necessárias negociações com os fornecedores.

10.6.1 - Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso à Unidade Gerenciadora poderá:

- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- b) Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

10.6.2 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao praticado no mercado, a Unidade Gerenciadora deverá:

- a) Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preço e à sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) Frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido;
- c) Convocar os demais fornecedores, visando dar igual oportunidade de negociação.

10.7 - Não havendo êxito nas negociações, a Unidade Gerenciadora deverá proceder à revogação do Pregão, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

10.8 - As alterações no Contrato deverão ser realizadas por acordo entre as partes, desde que justificadas, constarão de Termos Aditivos.

10.9 - O fornecedor deixará de ter seu preço registrado quando:

- a) Descumprir as condições assumidas o Contrato;

- b) Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado;
- c) Quando, justificadamente, não for mais do interesse do SENAI/RR.

10.10 - O cancelamento do registro de preços, nas hipóteses previstas, assegurado o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente.

10.11 - O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do Certame de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

11 - DA VIGÊNCIA DO PREGÃO PRESENCIAL

11.1 - A vigência do Certame será de 12 (doze) meses.

12 - DO FORNECIMENTO, DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

12.1 - O fornecimento dos materiais pelo preço registrado dar-se-á mediante o envio à CONTRATADA do documento designado de Pedido de Compra, emitido pelo setor de suprimentos do SENAI-RR.

12.2 - Cada Pedido de Compra conterá no mínimo:

- Descrição dos itens a serem fornecidos;
- Quantidade dos itens a serem fornecidos;
- Valor unitário e total do fornecimento solicitado;
- Número de referência do Pedido de Compra;
- Prazo de entrega e pagamento;
- Assinatura da Direção Regional.

12.3 - O Pedido de Compra poderá ser enviado via Fax ao fornecedor ou por qualquer outro meio hábil.

12.4 - Os materiais serão entregues no prazo máximo de até 10 (dez) dias corridos, contados da data de recebimento do Pedido de Compra pela Contratada.

12.5 - Os materiais devem ser entregues no SENAI/RR, localizado na Avenida dos Imigrantes nº. 399 – bairro Asa Branca – Boa Vista– RR, no Almojarifado Central.

13 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

13.1 - O fornecedor terá seu preço registrado cancelado quando:

- a) descumprir as condições assumidas no Contrato;
- b) não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar superior ao praticado pelo mercado; ou
- c) quando, justificadamente, o fornecimento não for mais do interesse do SENAI/RR.

13.2 - O cancelamento do registro de preços de um fornecedor importará na resolução de pleno direito de seu compromisso de fornecimento de serviços e/ou de bens com preços registrados, com a aplicação das penalidades nele previstas, quando for o caso.

14 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 - As despesas decorrentes da execução do objeto desta licitação serão custeadas com recursos próprios do SENAI/RR.

15 - DA FISCALIZAÇÃO E DO RECEBIMENTO

15.1 – O encarregado do setor de Suprimentos e o Almojarifado Central do SENAI/RR serão os responsáveis pelo recebimento e verificação do material entregue, comparando com a descrição dos itens constantes no Certame.

15.2 – O recebimento será realizado provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações.

15.3 – Definitivamente, no prazo máximo de 5 dias corridos, a contar do recebimento provisório para verificação da qualidade e quantidade dos produtos.

15.4 – É direito do SENAI/RR recusar quaisquer dos itens quando entender que o fornecimento está irregular.

15.3 - O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho dos itens fornecidos, cabendo à mesma sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos, conforme prazo de validade estabelecido neste edital.

16 - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

16.1 – É dever da Adjudicatária:

- a) Proceder à entrega dos materiais em conformidade com o quantitativo e as especificações constantes no Termo de Referência;
- b) Providenciar a troca, às suas expensas, dos materiais entregues com defeitos de fabricação e/ou que não correspondam às especificações solicitadas, no prazo de até 05 (cinco) dias, após notificação formal efetuada pelo SENAI/RR;
- c) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo durante o período de entrega, não implicando corresponsabilidade ao SENAI/RR ou de seus agentes ou prepostos;
- d) Repor no prazo de 48(quarenta e oito) horas, qualquer objeto visivelmente e comprovadamente danificado ou extraviado por seus empregados no ato da entrega;
- e) Responder por todos os ônus decorrentes do transporte, embalagem, seguros, taxas, fretes e demais encargos que venham incidir na entrega dos itens licitados;
- f) Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras/aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato;
- g) Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros resultantes do fornecimento do objeto desta licitação;
- h) Assegurar que os materiais tenham prazo de validade/garantia, de no mínimo 12(doze) meses, contados a partir da data de recebimento do SENAI/RR;
- i) Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas para sua contratação;
- j) Não transferir a terceiros, total ou parcial, o fornecimento, do objeto licitado.

16.2 – Compete ao Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI/RR

- a) Receber o objeto Adjudicado, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Edital.
- b) Dar recebimento definitivo após a verificação do cumprimento das características e das especificações dos materiais, nos termos deste Edital e seus Anexos e da Proposta Adjudicada, em conformidade com o prazo da garantia de 12 (doze) meses, contados do recebimento do produto e da assinatura da Nota Fiscal;
- c) Recusar os materiais nas seguintes hipóteses:
 - c.1) Se apresentarem vício de qualidade ou impropriedade;
 - c.2) Se a entrega ocorrer em desacordo com o requisito obrigatório deste Edital e Anexos;
 - c.3) Se a Nota Fiscal com especificação e quantidade estiver em desacordo com o Edital.
- d) Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução da obrigação contratual, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da licitante vencedora às dependências do SENAI/RR;
- e) Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitada pela licitante vencedora;
- f) Efetuar o pagamento na época prevista.

17 - DO PAGAMENTO

17.1 - O pagamento será efetuado em conta corrente da empresa vencedora, mediante apresentação de Nota Fiscal, correspondente à quantidade de itens entregues e, desde que não haja discordância quanto a valores, quantidade e especificação dos mesmos e, conforme programação de pagamento do SENAI-RR.

17.1.1 - A Contratada deverá apresentar juntamente com a Nota Fiscal a seguinte documentação atualizada:

- a. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal.
- b. Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social fornecida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social.
- c. Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.
- d. Prova de Regularidade com a Fazenda Pública Estadual.

17.2 - A Nota Fiscal que for apresentada com erro será devolvida à Contratada para retificação e reapresentação, e será aberta a contagem de novo prazo para sua quitação a partir de sua reapresentação devidamente corrigida.

17.3 - Nenhum pagamento será efetuado ao adjudicatário enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe tiver sido imposta em decorrência de inadimplemento das obrigações assumidas.

18 - DAS PENALIDADES

18.1 - O descumprimento injustificado das obrigações assumidas nos termos deste Edital poderá sujeitar os licitantes às penalidades e multas, incidentes sobre o valor da Proposta apresentada, na forma seguinte:

- a) Perda do direito ao fornecimento do objeto;
- b) Declaração de inidoneidade;
- c) Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da Proposta de Preços de cada LOTE.

18.2 - Quanto ao atraso ou recusa para assinatura do Contrato:

- a) Atraso até 05 (cinco) dias, multa de 2% (dois por cento);
- b) A partir do 6º (sexto) dia até o limite do 10º (décimo) dia, multa de 4% (quatro por cento), podendo caracterizar a inexecução total da obrigação a partir do 11º (décimo primeiro) dia de atraso.

18.3 - Quanto ao atraso ou recusa para assinatura e retirada da Autorização de Fornecimento:

- a) Atraso até 02 (dois) dias, multa de 2% (dois por cento);
- b) A partir do 3º (terceiro) até o limite do 5º (quinto) dia, multa de 4% (quatro por cento), podendo caracterizar a inexecução total da obrigação a partir do 6º (sexto) dia de atraso.

18.4 - Se a adjudicatária recusar-se a receber e assinar o pedido de compra injustificadamente ou se não apresentar situação regular no ato da feitura da mesma, garantida prévia e ampla defesa, poderá estar sujeito às seguintes penalidades:

- a) Multa de até 10% sobre o valor do pedido de compra;
- b) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com as Entidades do SISTEMA INDÚSTRIA por prazo de até 02 (dois) anos, e,
- c) Declaração de inidoneidade.

18.5 - Das multas, eventualmente impostas à licitante, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento ou apresentado defesa, seus dados serão encaminhados à autoridade competente para proceder à cobrança judicial da multa, sem prejuízo de aplicar outras sanções.

18.6 - A licitante que ao ser convocada, não assinar o Contrato ou não dar ciência de recebimento do pedido de compra, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a Proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto licitado, comportar-se

de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderá ficar impedido de licitar ou contratar com as Entidades do SISTEMA INDÚSTRIA por um prazo de até 02 (dois) anos.

18.7 - Fica facultada a defesa prévia da licitante vencedora, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

19 - DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

19.1 - Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento e abertura das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, devendo protocolar o pedido junto à Comissão Permanente de Licitação, localizada na Avenida dos Imigrantes, 399 – bairro Asa Branca – Boa Vista/RR.

19.2 - Os pedidos de impugnação do Edital, somente serão aceitos por meio escritos e devidamente motivados.

19.3 - Não serão aceitos pedidos de esclarecimentos, providências ou pedido de impugnação ao ato convocatório por telefone, ou por meio informal.

19.4 - Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

19.5 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

20 - DO RECURSO

20.1 - Declarada o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, devendo o recurso ser reduzido a termo em ata, quando lhe será concedido o prazo de 2 (dois) dias úteis para apresentação das razões recursais.

20.2 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto ao vencedor.

20.3 - Os recursos contra decisão do Pregoeiro terão efeito suspensivo conforme Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI, artigo 24.

20.4 - Interposto recurso, o mesmo será comunicado aos demais licitantes. O licitante que vir a ter sua situação efetivamente prejudicada em razão do recurso interposto poderá sobre ele se manifestar no mesmo prazo recursal, que correrá da comunicação da interposição do recurso.

20.5 - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

20.6 - Não será conhecido o recurso cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo e/ou subscrita por procurador não habilitado legalmente no processo para responder pelo licitante.

20.7 - Na contagem dos prazos será excluído o dia do início e incluído o dia do vencimento, prorrogando-o automaticamente para o primeiro dia útil subsequente quando recair em data em que não haja expediente no SENAI/RR.

21 - DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

21.1 - O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI/RR, se reserva o direito de mediante despacho fundamentado, revogar, no todo ou em parte, a presente licitação, prorrogá-la, anulá-la por ilegitimidade, diminuir ou aumentar a quantidade do objeto do presente Edital, assim como pedir novos detalhes em consequência das propostas apresentadas, sem que por qualquer desses motivos possam os licitantes reclamar direitos ou exigir indenizações.



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

- 21.2 - Não será aceita em hipótese alguma a subcontratação do fornecimento do objeto deste Edital.
- 21.3 - A Comissão poderá pesquisar, via Internet, ou por quaisquer outros meios lícitos, a situação jurídica, técnica, econômico-financeira e fiscal dos licitantes.
- 21.4 - Nenhuma responsabilidade pode ser imputada ao Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI/RR, pelo uso indevido, por parte da empresa adjudicatária, de produtos que sejam privativos de terceiros por força de registro de patente.
- 21.5 - A Comissão poderá relevar erros e omissões puramente formais, desde que não comprometam o caráter competitivo da disputa, tampouco firam o interesse público.
- 21.6 - O Caderno de Licitação está composto dos seguintes elementos:
Edital de Pregão Presencial Nº. 03/2011/SENAI/DR/RR com os seguintes anexos:
a) Anexo I – Termo de Referência;
b) Anexo II – Modelo de Proposta;
c) Anexo III – Modelos de Declarações;
d) Anexo IV – Minuta do Contrato.
- 21.7 - Não havendo expediente no SENAI/RR, no dia marcado para a habilitação e/ou abertura das propostas, essas ocorrerão na mesma hora do primeiro dia útil subsequente.
- 21.8 – Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste edital em dia de funcionamento do SENAI/RR.
- 21.9 - Ao adquirir o Edital o licitante deverá declarar o endereço, fone e Fax em que receberá notificação e comunicar qualquer mudança posterior, sob pena de reputar-se válida a notificação encaminhada ao endereço inicialmente fornecido.
- 21.10 - O Foro da cidade de Boa Vista capital do Estado de Roraima será competente para dirimir questões oriundas deste Edital, renunciando qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Boa Vista – RR, 06 de maio de 2011.

Cícero Robson Bandeira Feitosa
Pregoeiro

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI
DEPARTAMENTO REGIONAL DE RORAIMA

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Elaboramos o presente Termo de Referência configurando as informações fundamentais para caracterização das condições ideais à aquisição de Equipamento para atender a área de Alimentos do Centro de Formação Profissional do SENAI/RR.

O Processo Licitatório deverá obedecer à modalidade PREGÃO PRESENCIAL nas condições estabelecidas neste Termo de Referência e em cumprimento ao Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI/RR.

1.0 – DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de Equipamento para atender a área de Alimentos do Centro de Formação Profissional do “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”, conforme especificado neste anexo 1, deste edital.

Relação de Equipamento para Área de Alimentos

<i>LOTE 01</i>				
Item	Especificação	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Forno para panificação a gás para 04 (quatro) assadeira 40x60cm. Totalmente em aço inox, amplo visor frontal de vidro duplo temperado, painel frontal digital com controle de temperatura e temporizador com alarme e acionamento da vaporização. Desligamento automático ao abrir a porta. Câmara interna com cantos sanitários (arredondados).	1	5.937,00	5.937,00
2	Forno elétrico modular de lastro (equipado com base e sobre teto) com sistema modular que permite a complementação gradativa da área de forneio. Capacidade de 01 assadeira (60x80)cm ou 02 assadeiras (60x40)cm. Câmara e todas as partes aparentes em aço inoxidável. Aquecimento por resistências independentes blindadas em tubos incoloy. Controle individual de temperatura para lastro e teto. Isolamento térmico através de placas de lã de rocha. Painel de comando composto por: chave geral, temporizador, vaporização programada, termostato digital micro-processado, sistema de eficiência de energia com a equalização de potência. Porta em aço inox com visor de vidro temperado. Lastro plano em placas especiais de "Esteatito". Base reforçada em aço carbono, desmontável e com rodízios. Sobre-teto (complemento isolante instalado na parte superior do último módulo). Potência: igual ou superior 3,3 Kw - 220v ou 380v - mono ou trifásico.	1	7.531,00	7.531,00

3	Amassadeira Espiral - capacidade máxima: 10 kg de massa. Potência monofásica: 01 motor de 1,0 CV. Estrutura metálica reforçada com cantos arredondados. Corpo em aço SAE 1020, Cuba em aço inoxidável, Grades de proteção cromada, mancais monobloco tipo flange e rolamentos auto compensadores, Engrenagens em aço 1020, com correntes tipo ASA 40 de aço temperado, Espirais em ferro fundido com banho de estanho.	1	4.100,00	4.100,00
4	Cilindro - Capacidade 10 Kg de massa por operação. Potência: Motor de 1,5 CV. Voltagem: 220 V ou 380 V – Trifásico. Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi, com bandejas em aço inoxidável, correias com sistema de aperto rápido e simples, duplo comando de botões de emergência, sistema prático e seguro de abertura dos rolos por meio de manípulos, indicador de espessura visual, mancais em ferro fundido, utilizando rolamentos blindados, Produto de acordo com as normas de segurança da ABNT – (NBR – 13.865 – Maio/97).	1	6.000,00	6.000,00
5	Divisora de Mesa com Base - Corpo aço Inoxidável, com 03 tipos de prensadores (50/53/65 mm), trava de segurança, alavanca de corte, gabinete completo, capacidade: 1,5 Kg, acionamento manual, com cavalete e bandeja móvel porta massa.	1	1.680,00	1.680,00
6	Modeladora Reversível com Alimentador - Capacidade: Modela pães de 15 a 1.000 g. Produção: até 4.000 pães/hora. Potência: 0,5 CV. Voltagem: 220 V Monofásica. Gabinete sobre rodízios, com tampas e grades em aço inox. Segurança incorporada através de esteira alimentadora e grade de proteção. Com 02 (duas) bandejas móveis em aço inox, que permitem o processo de reversão dos pães modelados. Possui Regulagem unificada de abertura dos cilindros e dos feltros. Equipada com Sensor de Presença. OBS.: Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR – 12.	1	6.207,00	6.207,00
7	Batedeira Planetária - Capacidade: 12 litros. Potência: Motor 1,3 CV, 4 polos. 6 velocidades. Ideal para produtos de confeitaria (Semi-Denso, Pastosos e líquidos). batedores em alumínio especiais pra cada função (globo, raquete e espiral), corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi, cuba em aço inoxidável, engrenagens em aço especial temperado, rolamentos blindados, sistema de variação de velocidade por meio de polia variadora, Equipada com grade de segurança. OBS.: Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR – 12.	1	2.700,00	2.700,00
10	Câmara de fermentação Controlada - Capacidade p/ 500 pães e 20 bandejas 80x60 cm - Inox/Inox - Potência: 220V Monofásico. Gabinete monobloco em poliuretano injetado. Equipamento de refrigeração, vaporização e aquecimento. Painel de comando programável com controle de temperatura digital e regulador de umidade.	1	6.357,00	6.357,00

11	Ultra congelador - Capacidade: 10 a 22 Kg por ciclo e 5 bandejas 40X60cm – Inox/Inox – Potência: 220 v Monofásico. Equipamento para resfriamento e/ ou ultra congelamento de alimentos. Gabinete em aço inoxidável interno e externo isolado em poliuretano injetado com espessura de 7cm. Grupo frigorífico com compressor hermético e condensação a ar acoplado á base do gabinete. Degelo manual a ar. Evaporados e moto ventiladores distribuídos verticalmente por toda a extensão do gabinete proporcionando um congelamento homogêneo. Controlador digital gerencia o funcionamento do compressor e dos ventiladores. Ligado a sensores de ciclos por tempo ou temperatura ambiente e de produtos, permite o controle de ciclos por tempo ou temperatura com passagem automática para condensação, com sonda espeto para controle da temperatura no núcleo do alimento. Congelamento super rápido e / ou conservação.	1	11.156,00	11.156,00
12	Sorveteira Compacta para produção de massas de sorvete ou picolés, com 4 formas de 22 furos / agitador e batedeira para sorvete e picolé. com refrigeração: estática com serpentina, Revestimento interno em aço galvanizado e externo em aço galvanizado pintado, tampo superior em aço inox 430, Capacidade: 130 picolés/hora e até 8 litros sorvete/hora.	1	12.615,00	12.615,00
TOTAL				64.283,00

LOTE: 02				
Item	Especificação	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Liquidificador Industrial totalmente em Aço Inoxidável - Possui copo inox de quatro litros. Possui chave bivolt (110V e 220V) e motor de ½ CV	2	743,00	1.486,00
2	Balança Digital com Precisão - Capacidade 5 kg com precisão de 1g, Balança portatil. visor de cristal liquido. Com função "TARA". Plataforma em vidro temperado. Funciona com 1 bateria 3V. Dimensões: 22,5 X 20,5 X 5,5 cm	2	85,00	170,00
3	Balança Elétrica Digital - Computadorizada com Display em cristal líquido, com 17 dígitos de sete segmentos, Teclado de filme de policarbonato, à prova de respingos de água e poeira, com retorno sonoro. Gabinete de plástico ABS, na cor branca, Capacidades / Incrementos: 2.5kg x 0.5g / 5kg x 1g / 10kg x 2g / 15kg x 5g / 30kg x 10g, bateria interna com duração de 140h e tempo de recarga de 12h com sinalizadores frontais para bateria fraca e carregada e função de autodesligamento programável, Bandeja em aço inoxidável, Chave seletora de tensão 110/ 220v	2	603,00	1.206,00
4	Compressor de Ar 1/2 CV	1	900,00	900,00
5	Fogão 4 Bocas Industrial sem Forno - Queimadores Frontais Chama Tripla com Controle Individual das Chamas Internas e Externas. Queimadores Traseiros Chama Dupla. Easy Clean na Mesa - esmalte antiaderente que facilita a limpeza. Injetor de Gás Horizontal. Bandeja Coletora de Resíduos. Grade Paneleira de Cantoneira de Aço – Estrutura de Cantoneiras de Aço.	2	744,00	1.488,00

6	Forno Microondas - 18 Litros Branco - Com porta espelhada, relógio e 11 níveis de potência. Função de Início Imediato / +30 segundos: A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display. Trava de segurança automática.	2	231,00	462,00
7	Freezer Horizontal 1 Tampa - Capacidade: 201 Litros. Tensão: 220V - Temperatura: Congelados -16° a -20°C, Resfriados +1° a +7°C. Refrigeração: estática com serpentina. Refrigeração de produtos congelados ou bebidas e produtos resfriados. Controle de Temperatura: Termostato dupla ação. Tampas: Cegas, basculantes com puxadores. Dreno frontal com tampa. Revestimento externo em chapa branca e interno em aço galvanizado.	1	985,00	985,00
8	Freezer Vertical 1 Porta 218L -110v - Com Selo Procel. Cestos removíveis : Facilita a limpeza e organização dos alimentos. Compartimento com tampa basculante, ideal para o armazenamento de grandes recipientes. Pés niveladores: Permitem o perfeito nivelamento do produto. Puxador externo super resistente: design inovador que facilita a abertura da porta. Dreno de degelo: Maior praticidade no descongelamento. A água do degelo escoar pelo dreno, facilitando seu recolhimento. Não emite gás CFC.	2	1.457,00	2.914,00
9	Geladeira - Refrigerador Braco 2 portas Capacidade 348 Litros. Gavetão transparente de frutas e legumes. Prateleira para garrafas de até 2.5 litros com trava de segurança. Cesto porta-ovos para 18 unidades. Porta condimentos removível. Porta laticínios com tampa transparente. Compartimento de congelamento rápido. Duas formas de gelo suspensas. Degelo: Automático. Funções e Características: Gavetão de Frutas, Iluminação Interna, Porta Garrafas, Porta Lata, Prateleiras Removíveis. Cor: Inox.	2	1.541,00	3.082,00
10	Liquidificador com Filtro 600 W - Cor: Branco. Tensão: 110V e 220V. Capacidade do copo 1,5 Litros. Possui 8 velocidades. Jarra triangular lisa. Filtro com três seleções de espuma e contentor de polpa, sementes e bagaços de frutas. Facas removíveis com 4 lâminas. Copo medidor. Função pulsar para triturar: frutas, legumes e gelo. Base com ventosas antiderrapantes. Trava de segurança na base- Através da sua jarra triangular lisa e lâminas removíveis.	2	97,00	194,00
11	Batedeira Planetária - Potencia: 300W. Capacidade da Tigela: 4 litros. Alimentação: 127V. Três tipos de batedores e cinco velocidades controladas por botão giratório	2	413,00	826,00
12	Mini Processador - Moedor de Carne 800W - Possui 3 opções de disco para moer carne, 1 modelador de bolinhos, 1 para linguça e 1 pilão. Potência: 800W. Tensão: 110V. Acompanha: 3 discos para moer carne, 2 modeladores, 1 pilão	1	250,00	250,00
13	Extrator de Suco Grande Inox com capacidade para 3 litros - Corpo em inox e copo em alumínio. Motor: 1/2 HP. RPM: 3650. Voltagem: 110V.	1	300,00	300,00
14	Estufa PF c/ 20 ass. 58x70 cm - 5 tiras 7 cm	1	1.540,00	1.540,00
15	Estufa Pão Doce c/ 20 ass. 58x70x3,5 cm – Em Flandres - Completa	1	1.200,00	1.200,00
16	Carro Inox P/50 Kg de Trigo, Medindo 70 x 50 x 60	2	1.222,17	2.444,34

17	Derretadeira de Chocolate Industrial 2 Cuba - 5 kg cada em aço inoxidável, Termostato regulável. Tensão Elétrica - 110 ou 220v.	1	750,00	750,00
18	Aerógrafo profissional dupla ação - duplo copo de tinta, Alimentação por sucção ou por gravidade, Pressão de trabalho de 15 a 45 psi, dois copos: em metal de 7 ml e em vidro de 22ml, corpo em metal cromado, bico de 0,30 mm	2	250,00	500,00
19	Maçarico Gourmet p/ Flambar Alimentos corpo em plástico e bico em aço inox	2	200,00	400,00
TOTAL				17.003,00

LOTE 3				
Item	Especificação	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Armário em aço Inox p/ armazenar alimentos c/2 portas de correr - med. (1200X500X1600) m/m	4	4.296,60	17.186,40
2	Armário suspenso em aço inox com portas acrílicas de correr - Med. (1000X350X800) m/m	4	1.986,48	7.945,92
3	Prateleira em aço inox - med. (1,00X0,50X1,75) m - c/ 4 Planos Perfurados – Desmontável	3	2.124,96	6.374,88
4	Mesa Inox c/estrutura inox (1,90 x 0,90) M	2	1.050,00	2.100,00
TOTAL				33.607,20

LOTE: 04				
Item	Especificação	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Abridor Combinado Combate + Flanders	3	5,00	15,00
2	Saca-rolha metal Italian Design	2	20,00	40,00
3	Acendedor Eletrônico	3	12,50	37,50
4	Concha Medidora – Inox – 50gr	6	7,80	46,80
5	Concha Medidora – Inox – 150gr	6	9,10	54,60
6	Concha Medidora – Inox – 500gr	3	14,05	42,15
7	Cocha Medidora – Inox – 1000gr	3	17,75	53,25
8	Concha Medidora – Inox – 2000gr	2	23,00	46,00
9	Bandeja aço inox – p/ Fast Food – 43x32,7cm	2	87,09	174,18
10	Bandeja crespa inox – 26x18x02cm	6	9,85	59,10
11	Espanador para padeiro	6	6,90	41,40
12	Jarra graduada – 01L – com Tampa – Microondas	8	15,20	121,60
13	Jarra graduada – 03L – com Tampa	6	10,00	60,00
14	Pegador de pão francês em inox	3	7,80	23,40
15	Bandeja crespa inox – 31x23x02cm	6	10,95	65,70
16	Bandeja crespa inox – 38x23x02cm	6	13,50	81,00
17	Bandeja crespa inox – 45x15x02cm (rocambolê)	3	14,45	43,35
18	Bandeja crespa inox – 99x14,5x02cm (Pão de Metro)	3	30,55	91,65
19	Bandeja lisa inox – 20x20x02cm – Canto V	2	14,45	28,90

20	Bandeja lisa inox – 30x18x02cm – Canto V	2	16,95	33,90
21	Bandeja lisa inox – 40x18x02cm – Canto V	2	17,95	35,90
22	Bisturi – Aço Inox- Completo com lâmina	4	12,00	48,00
23	Bisturi – Descartável nº 21 – pct com 12 unidades	4	36,00	144,00
24	Carretilha CP corta pizza - Inox	3	27,95	83,85
25	Garfo p/ bombons – alumínio – 2 pontas	10	3,50	35,00
26	Rolo cortador – croissant – inox – 11cm	2	77,20	154,40
27	Rolo cortador – croissant – inox – 21cm	2	85,70	171,40
28	Saco para confeitaria – emborrachado – M – 45cm	30	2,50	75,00
29	Saco para confeitaria – emborrachado – P – 35cm	30	2,00	60,00
30	Suporte para rosas – inox – hast 9cm alt base 6cm diâmetro	4	3,10	12,40
31	Aro Cortador Inox- retangular- 20x05 ondulado	6	11,00	66,00
32	Bailarina – alumínio – 30cm - CI	4	43,00	172,00
33	Biscoiteira manual – p/ biscuits /c/ 20 matrizes	1	185,00	185,00
34	Forminha muffins – silicone – c/6 peças redonda	5	14,90	74,50
35	Forminha muffins – silicone – c/6 peças quadrada	5	14,50	72,50
36	Aro cortador inox- Pentavado – 20x05cm	6	10,00	60,00
37	Aro Cortador Inox - Quadrado - 07 X 04 Cm	6	2,35	14,10
38	Aro cortador inox - quadrado - 18 x 05 cm	6	6,90	41,40
39	Aro cortador inox - quadrado - 30 x 05 cm	6	13,95	83,70
40	Aro cortador inox - quadrado ondulado - 20 x 05 cm	6	10,80	64,80
41	Aro cortador inox - redondo - 18 x 05 cm	6	6,80	40,80
42	Aro cortador inox - redondo - 23 x 05 cm	6	9,15	54,90
43	Aro cortador inox - redondo - 28 x 05 cm	6	10,20	61,20
44	Aro cortador inox - redondo - 35 x 05 cm	6	11,15	66,90
45	Aro cortador inox - gota - 06 x 04 cm	6	2,50	15,00
46	Aro cortador inox - gota - 7,5 x 04cm	6	2,50	15,00
47	Aro cortador inox - gota - 09 x 04 cm	6	2,95	17,70
48	Aro cortador inox - gota - 20 x 05 cm	6	10,00	60,00
49	Aro cortador inox - oitavado - 20 x 05 cm	6	9,87	59,22
50	Aro cortador inox - oitavado - 30 x 05 cm	6	10,95	65,70
51	Aro cortador inox - oval - 20 x 05 cm	6	10,00	60,00
52	Aro cortador inox - oval - 07 x 04 x 04cm	6	2,35	14,10
53	Termômetros digital -50 +300°C lcd portátil espeto	2	48,00	96,00
54	Aro cortador inox - arvore de natal - 22 x 05 cm	2	15,50	31,00
55	Aro cortador inox - coração - 07 x 04 cm	6	2,50	15,00
56	Aro cortador inox - coração - 18 x 04 cm	6	6,00	36,00
57	Aro cortador inox - coração - 30 x 07 cm	6	16,80	100,80
58	Aro cortador inox - estrela - 20 x 07 cm	6	8,95	53,70
59	Aro cortador inox - estrela - 30 x 05 cm	6	11,95	71,70
60	Aro cortador inox - estrela - 25 x 05 cm	6	10,75	64,50

61	Abafador de Hamburguer 15cm	2	4,25	8,50
62	Abridor De Latas Aço Inox	3	13,00	39,00
63	Assadeira Comum Nº: 01 Comp. 29,5- Largura19,5 - Altura 3,5	4	7,50	30,00
64	Assadeira Comum Nº: 02 Comp. 36- Largura24 - Altura 4	4	11,50	46,00
65	Assadeira Comum Nº: 03 Comp. 40- Largura27 - Altura 4,5	4	14,50	58,00
66	Assadeira Comum Nº: 04 Comp. 45- Largura30 - Altura 5	4	18,00	72,00
67	Assadeira Hotel Nº 1 - Comp. 29,0cm - Larg. 20,0cm - Alt. 5,0cm - Esp. 2,5cm	4	32,00	128,00
68	Assadeira Hotel Nº 5 - Comp. 45,0cm - Larg. 32,0cm - Alt. 6,0cm - Esp. 2,5cm	4	80,00	320,00
69	Assadeira Hotel Nº 7 - Comp. 60,0cm - Larg. 40,0cm - Alt. 8,0cm - Esp. 3,5cm	4	108,00	432,00
70	Assadeira Retangular Inox 40190 - 30x20x4 - 1800ml	3	71,00	213,00
71	Assadeira Retangular Inox 40210 - 37x27x4 - 3000ml	3	98,00	294,00
72	Assadeira Retangular Inox 40240 - 52x38x5 - 7500ml	3	246,00	738,00
73	Assadeira Perfurada Alumínio Para Forno Turbo 58x70cm plana perfurada 1,2mm	6	76,00	456,00
74	Bacia Plástica Com Bico - 4 Lts	6	6,00	36,00
75	Bacia Plástica Com Bico - 6 Lts	6	8,00	48,00
76	Bacia Plástica Com Bico 176 - 16 Lts	4	11,00	44,00
77	Bacia Plástica Com Bico 177 - 20 Lts	4	17,50	70,00
78	Batedor tipo pêra: 25cm	4	23,00	92,00
79	Batedor tipo pêra: 35cm	4	50,00	200,00
80	Batedor tipo pêra: 40cm	4	60,00	240,00
81	Jogo de bicos Inox 16 peças	4	16,50	66,00
82	Bisnagas para Maionese – Branca	2	1,00	2,00
83	Bisnagas Para Mostarda – Amarela	2	1,00	2,00
84	Bisnagas Para Catchup - Vermelha	2	1,00	2,00
85	Boleador	5	5,00	25,00
86	Caçarola de Alumínio Com Cabo N.º 20 – Cap. 2L	4	26,50	106,00
87	Caçarola de Alumínio Com Cabo N.º 24 – Cap. 4L	4	37,50	150,00
88	Caçarola de Alumínio Com Cabo N.º 26 – Cap. 6L	4	41,00	164,00
89	Caçarola De Ferro Com Alça - Capacidade 8,50 Litros	4	183,00	732,00

90	Caçarola De Ferro Com Alça - Capacidade 11 Litros	2	215,00	430,00
91	Caçarola de ferro com cabo de madeira - Capacidade 3 Litros	4	90,00	360,00
92	Caçarola de ferro com cabo de madeira - Capacidade 4 Litros	2	135,00	270,00
93	Coador Chinoy p/ óleo - 18 cm	3	85,00	255,00
94	Coador Chinoy p/ óleo - 25cm	3	120,00	360,00
95	Coador Para Fio De Ovos Nº 03	2	33,50	67,00
96	Coador Para Fio De Ovos Nº08	2	33,50	67,00
97	Colher De Arroz Aço Inox	3	14,00	42,00
98	Colher de suco (Dúzia)	3	9,50	28,50
99	Colher de Sopa Inox (Dúzia)	4	40,00	160,00
100	Concha Dosadora 30ml	3	12,00	36,00
101	Concha Dosadora 60ml	3	16,00	48,00
102	Concha Dosadora 240ml	3	19,00	57,00
103	Concha Para Sopa	4	10,00	40,00
104	Faca de pão nº 8	4	8,00	32,00
105	Garfo para assados	4	10,00	40,00
106	Garfo para bombom	3	4,00	12,00
107	Espumadeira	4	10,50	42,00
108	Pão duro raspador	6	4,00	24,00
109	Marcador de torta em Aço Inox 10 fatias	2	48,00	96,00
110	Marcador de torta em Aço Inox 14 fatias	2	48,00	96,00
111	Marcador de pudim em Aço Inox 10 fatias	2	49,50	99,00
112	Marcador de pudim em Aço Inox 14 fatias	2	49,50	99,00
113	Pá para batatas fritas em Inox	2	38,50	77,00
114	Pegador Universal Aço Inox	3	10,00	30,00
115	Pegador para massas	3	5,00	15,00
116	Pegador para gelo	3	10,00	30,00
117	Pegador para frios	3	7,50	22,50
118	Espátula para bolo especial (inox)	3	7,00	21,00
119	Formas p/ torta suissa alumínio - 15x8	4	7,50	30,00
120	Formas p/ torta suissa alumínio - 13x6	4	5,50	22,00
121	Formas p/ torta suissa alumínio - 20x8	4	10,50	42,00
122	Formas p/ torta suissa alumínio - 23x6	4	11,50	46,00
123	Formas p/ torta suissa alumínio - 26x6	4	13,50	54,00
124	Fôrma para pizza tamanho 16cm	10	10,00	100,00
125	Fôrma para pizza tamanho 30cm	10	13,00	130,00
126	Fôrma para pizza tamanho 35cm	10	16,00	160,00

127	Frigideira Professional Gourmet c/ cabo resistente 23 cm	5	32,00	160,00
128	Frigideira Professional Gourmet c/ cabo resistente 30 cm	5	40,00	200,00
129	Frigideira Paris c/ cabo resistente 26 cm	5	46,00	230,00
130	Frigideira Paris c/ cabo resistente 30 cm	5	48,00	240,00
131	Cortador de legumes resistente inox (médio)	2	85,00	170,00
132	Escorredor de macarrão, uso doméstico nº 40	4	65,00	260,00
133	Escorredor de Prato em Inox para 20 pratos	3	320,00	960,00
134	Escumadeira redonda em aço inox 22cm	4	48,00	192,00
135	Espátula curvada em aço inoxidável para grelhado	4	26,00	104,00
136	Espátula curvada tipo bico de pato em aço inoxidável para confeitaria com 12cm de lâmina	15	20,00	300,00
137	Espátula Larga de altileno – 0,6 X 10 X 25 cm	15	20,00	300,00
138	Espátula em aço inoxidável para raspar frituras em chapa nº 5 (Cabo longo)	4	25,00	100,00
139	Espremedor inox de Limão	4	35,00	140,00
140	Espremedor inox de Alho	4	45,00	180,00
141	Espremedor Inox de batata	4	130,00	520,00
142	Faca com lâmina de aço inox, com cabo resistente de polipropileno, cor branca – 10"	8	40,00	320,00
143	Faca com lâmina de aço inox, com cabo resistente de polipropileno, cor branca – 7"	8	14,00	112,00
144	Faca de serra em aço inoxidável com lâmina de 25cm para confeitaria.	4	25,00	100,00
145	Faca de serra para cortar pão, com lâmina de aço inox, com cabo de polipropileno, cor branca - 8"	4	8,00	32,00
146	Jarra em inox com tampa e aparador para gelo, capac. 2l	4	130,00	520,00
147	Jarra em inox com tampa e aparador para gelo, capac. 3l	4	138,00	552,00
148	Jogo de cortadores quadrado 7 peças	3	45,00	135,00
149	Jogo de cortadores redondos 7 peças	3	45,00	135,00
150	Luva anti-térmica de alta resistência cano curto (Par)	6	68,00	408,00
151	Luva anti-térmica de alta resistência cano longo (Par)	6	75,00	450,00
152	Jarra Acrilica Medidora, com graduação 100ml, capacidade para 1 litro	9	25,00	225,00
153	Panela de pressão rochedo (4,5Litros)	2	148,00	296,00
154	Peneira de malha de inox nº 14	6	35,00	210,00
155	Peneira de malha de inox nº 18	6	40,00	240,00
156	Porta-mantimento com 4 unidades de vidro com tampa em aço inox (Jogo)	10	20,00	200,00

157	Porta-mantimento com 4 unidades de vidro com tampa em aço inox (Jogo)	5	70,00	350,00
158	Prato fundo de vidro, resistente à alta temperatura, cor branca, capac. 600ml (dúzia)	4	108,00	432,00
159	Saleiro / Pimenteiro pequeno	6	5,00	30,00
160	Porta Bolo/Doceira 29cm	4	30,00	120,00
161	Ralador com 4 faces, inox	6	25,00	150,00
162	Rolo para abrir massa, plástico polietileno, tamanho 28cm	6	14,00	84,00
163	Rolo para abrir massa, plástico polietileno, tamanho 60cm	6	90,00	540,00
164	Tábua de cortar carne, polietileno, 45x30cm – Branca	6	50,00	300,00
165	Tesoura de uso geral 7’’	4	15,00	60,00
166	Carretilha para massas abrir e fechar	6	8,00	48,00
167	Jogo Medidor de Xícara – 04 Peças (Jogo)	6	40,00	240,00
168	Kit Colheres Medidoras - Polietileno -04 Peças (Jogo)	4	19,00	76,00
169	Fôrma Pão de Forma - 1000 gr - flandres - 32 x 14 x 14 cm com tampa	12	38,00	456,00
170	Faca de mesa de inox, sem ponta e com serra (tipo ofício) (dúzia)	5	68,00	340,00
171	Garfo de mesa, inox (dúzia)	5	38,00	190,00
172	Pincel de silicone para uso culinário	9	25,00	225,00
173	Forma bolo ingles grande flandres (boca 20x8x5 / fun / 18x6,5 cm	6	5,00	30,00
174	Fôrma de alumínio para canudinho 3cmx8cm (dúzia)	10	6,00	60,00
175	Forminha p/Empada lisa nº0 (embalagem: 12 peças) (Jogo)	4	8,00	32,00
176	Forminha p/Empada lisa nº2 (embalagem: 12 peças) (Jogo)	4	10,00	40,00
177	Forma Reta/ Redonda - Alumínio -Fundo Falso - 12 x 5 cm	10	4,00	40,00
178	Relógio grande de parede dividido em minutos	3	55,00	165,00
179	Colher de polietileno 30 cm sem furo	8	10,00	80,00
180	Colher de polietileno 50 cm sem furo	8	10,00	80,00
181	Cuscuzeiras de teflon, tamanho 35 cm de diâmetro por 30 cm de altura, nº 22	2	30,00	60,00
182	Porta-talher com três divisórias	6	12,00	72,00
183	Estecas para trabalho de modelagem (formatos diversos) (Jogo)	2	70,00	140,00
184	Fôrma para tortoleta de alumínio 6x2,5x8,8cm	12	9,00	108,00

185	Forminha Pão de Mel Alumínio Fundo Falso nº 1 (dúzia)	4	28,00	112,00
186	Forminha Quiche nº 2 - Fundo Falso (dúzia)	4	32,45	129,80
187	Forminha Torta Maçã crespas 6 cm - Fundo falso (dúzia)	4	10,00	40,00
188	Fôrma de alumínio para baguete (dúzia)	15	5,00	75,00
189	Fôrma de alumínio para bolo 36 cm	10	20,00	200,00
190	Fôrma anti-aderente fundo falso nº3	12	30,00	360,00
191	Fôrma tubular tamanho 32cm	6	55,00	330,00
192	Assadeira Biscoito Champagne Alum. 39x64	2	62,00	124,00
193	Assadeira Banho Maria s/ Pe Fland 58x32x5	3	40,00	120,00
194	Raspador de Chocolate Meia Lua Inox	4	12,00	48,00
195	Tapete de silicone com relevo - rosa	4	80,00	320,00
196	Tapete de Silicone com Relevo - Friso Grego grande	2	300,00	600,00
197	Tapete SILPAT Medindo 600X400mm	5	150,00	750,00
198	Pano de Limpeza Cross Hatch Verde rolo de 330mmx150m	4	50,00	200,00
199	Termômetro para calda de açúcar	2	30,00	60,00
TOTAL				28.113,95

Demais informações:

- A instalação, montagem e teste do equipamento especificado acima, deverá ocorrer nas dependências do Senai-RR, sob a responsabilidade do fornecedor.
- Caberá ao Senai-RR providenciar itens necessários de infra-estrutura para o funcionamento, sendo que, para isso, o fornecedor deverá enviar, antecipadamente, o lay out da instalação do Equipamento e respectivos acessórios quando for necessário.
- O treinamento de mão de obra para a utilização, operação e manutenção do equipamento será de responsabilidade do fornecedor/fabricante, inclusive fornecimento de manuais técnicos do Equipamento, quanto à instalação e manutenção dos mesmos.
- O equipamento deverá ter garantia mínima de 12 meses, oferecida pelo fabricante.

2.0 – JUSTIFICATIVA

O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RR, se propõe ampliar a Área de Alimentos em suas instalações, para oferecer às empresas do setor e à comunidade cursos de qualificação profissional e serviços técnicos e tecnológicos dentro dos mais atualizados conceitos tecnológicos e didáticos.

3.0 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

Para a habilitação nas licitações exigir-se-á dos interessados, nos termos dos artigos 12 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI/RR, documentação relativa à:

- 3.1 - Habilitação jurídica;
- 3.2 – Qualificação técnica;
- 3.3 – Qualificação econômico-financeira;
- 3.4 – Regularidade fiscal.

4.0 – DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.1 – O prazo previsto para entrega do Equipamento objeto do Termo, não serão superiores a 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato.

4.2 – O objeto do termo será entregue, nas dependências do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, à Av.dos Imigrantes nº. 399, Bairro Asa Branca, Boa Vista-RR, obedecendo ao prazo máximo de 30 (trinta) dias fixado para a entrega.

4.3 – O objeto será recebido e aceito, da seguinte forma:

- Provisoriamente, no ato da entrega;
- Definitivamente, mediante atesto na (s) Nota (s) Fiscal (ais), depois de corrido o prazo de 15 (quinze) dias úteis, após o recebimento provisório, na hipótese de não haver qualquer irregularidade, o que não exime o fornecedor de reparar eventuais defeitos constatados posteriormente. O objeto será rejeitado, caso não esteja em conformidade com a proposta apresentada;
- O transporte será por conta da contratada, não cabendo ao contratante qualquer responsabilidade sobre o mesmo.

4.4 – A vigência do contrato será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua assinatura.

4.5 – O licitante vencedor do certame, tão logo convocado, terá 05 (cinco) dias úteis para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, sob pena de decair o direito a contratação.

5.0 – DAS OBRIGAÇÕES

5.1 – O CONTRATANTE deverá fiscalizar a execução do contrato, bem como:

1. Proporcionar todas as facilidades possíveis visando à entrega do Equipamento especificados.
2. Permitir o acesso do pessoal da licitação vencedora para entrega do Equipamento especificados, observadas as Normas de Segurança Patrimonial vigentes.
3. Efetuar o pagamento à contratada em conformidade com o disposto neste instrumento;
4. Receber o objeto do contrato, através do setor responsável por seu acompanhamento ou fiscalização;
5. Notificar por escrito, à contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com o objeto do contrato, tais como, eventuais imperfeições durante sua vigência afixando prazo para sua correção;
6. Exigir a qualquer tempo da contratada, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução deste Contrato, bem como todas as qualificações que ensejaram sua habilitação.

5.2 – A CONTRATADA, se obrigará a cumprir fielmente o estipulado neste instrumento e, em especial:

1. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente contrato;
2. Fornecer o Equipamento conforme as exigências especificadas no Termo de Referência, em perfeitas condições de utilização;
3. Substituir o objeto fornecido que se apresenta em desacordo com as características e especificações exigidas, sem ônus para o contratante;
4. Sujeitar-se a mais ampla e restrita fiscalização por parte do contratante, prestando todos os esclarecimentos necessários, atendendo as reclamações formuladas e cumprindo todas as orientações do mesmo, visando fiel desempenho do objeto;
5. Manter durante todo o período de vigência do presente contrato todas as condições que ensejaram a sua habilitação;
6. Efetuar imediata correção das deficiências apontadas pela contratante com relação à aquisição do Equipamento.
7. Entregar o Equipamento objeto do termo, no local especificado neste instrumento, em conformidade com as especificações constantes no termo de referência e preço determinado na proposta da quantidade solicitada pelo contratante;
8. Manter preposto aceito pelo contratante para apresentá-la durante o período de execução do contrato;
9. Retirar a Autorização de Fornecimento advinda da presente licitação no prazo máximo de 03 (cinco) dias, contados a partir da comunicação.
10. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo SENAI/RR, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.
11. Ao licitante classificado, será obrigado a entregar o catálogo do Equipamento conforme solicitado no item 15.2 – DA GARANTIA, de acordo com as características e especificações exigidas, sem ônus para a contratante.

6.0 – DA FISCALIZAÇÃO

6.1 – A fiscalização da entrega do Equipamento será exercida pelo SENAI através de seus representantes, do setor de patrimônio.

6.2 - Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiro, por qualquer irregularidade, não implicando também, co-responsabilidade do contratante ou de seus agentes e prepostos.

7.0 – DO PAGAMENTO

7.1 – O pagamento será efetuado em conta corrente da empresa vencedora, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura correspondente ao Equipamento, desde que não haja discordância quanto a valores, quantidade, qualidade e especificação do Equipamento, será atestada e paga conforme programação de pagamento do SENAI/RR;

7.2 – O SENAI não fará nenhum pagamento ao fornecedor, antes de paga ou revelada a multa que porventura lhe tenha sido aplicada.



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

7.3 – A fatura que for apresentada com erro será devolvida à Contratada para retificação e reapresentação, e será aberta a contagem de novo prazo para sua quitação a partir de sua reapresentação devidamente corrigida.

7.4 – O preço não poderá ser revisado nem reajustado.

8.0 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 – As despesas com a execução do presente contrato correrão, no presente exercício, com recursos financeiros sob a rubrica do Centro de Custo 3.90.04.01.01.03 – Melhoria e Ampliação das instalações da Unidade Operacional do SENAI/RR, no valor de **R\$ 141.007,15 (cento e quarenta e hum mil, sete reais e quinze centavos)**, já incluído os custos previstos neste edital.

Fonte de Recursos: SENAI-RR

Banco: Banco do Brasil

Agencia: 2617-4

C/C: 35.280-2

9.0 – DAS ALTERAÇÕES

9.1 – Os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo de fornecimento não ultrapassarão o montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato como dispõe o Art. 30 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI-RR.

9.2 – O prazo contratual poderá ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, de acordo com o interesse e a necessidade do SENAI, com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 26 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI-RR.

10.0 – DA RESCISÃO E DAS PENALIDADES

10.1 – Caso a empresa adjudicatária se recuse a prestar a garantia ou assinar o contrato no prazo indicado, estará sujeita à pena de suspensão de direito de licitar com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI, pelo período de até 2 (dois) anos, ficando, ainda, sujeita à multa prevista no subitem 10.4 deste termo.

10.2 – A Contratada que der causa à rescisão contratual, estará sujeita a pena de suspensão do direito de contratar com o SENAI, pelo período de 2 (dois) anos, bem como à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do Contrato, além de apurar, pelas vias próprias, a diferença que houver em favor do Contratante.

10.3 – A contratada fica sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor global do contrato, por dia de excesso no prazo estabelecido neste termo.

10.4 – Pelas demais inobservâncias das normas editalícias, bem como, do contrato a ser celebrado, por prática de irregularidades ou por omissões do objeto do presente Edital, a empresa adjudicatária ficará sujeita a multa de 2% (dois por cento) sobre o valor global do Contrato.

10.5 – As multas previstas nos subitens 10.2 e 10.4 serão entendidas como independentes e cumulativas.

11 – DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

11.1 – Qualquer questionamento feito pela licitante quanto à especificação do Equipamento ou sua indisponibilidade no mercado, deverá ser feita ao SENAI, por escrito, e assinada por seu representante legal ou procurador, no prazo de até 3(três)dias úteis que antecedem a sessão inaugural do certame.

11.2 – O SENAI/RR terá o prazo de 2 (dois) dias úteis que antecedem a sessão inaugural do certame, para responder ao questionamento da licitante.



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

11.3 – Não serão aceitos questionamentos quanto à especificação ou indisponibilidade do Equipamento no mercado, após a reunião inaugural do certame.

11.4 – Nenhuma responsabilidade pode ser imputada ao Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI, pelo uso indevido, por parte da empresa adjudicatária, de técnico ou equipamento que sejam privativos de terceiros por força de registro de patente.

11.5 – A empresa licitante fica obrigada a entregar o equipamento, rigorosamente no prazo previsto no Edital.

11.6 – O Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial-SENAI, se reserva o direito de mediante despacho fundamentado, revogar, no todo ou em parte, a presente licitação, prorrogá-la, anulá-la por ilegitimidade, diminuir ou aumentar a quantidade do objeto do presente Edital, assim como pedir novos detalhes em consequência das propostas apresentadas, sem que por qualquer desses motivos possam as licitantes reclamar direitos ou exigir indenizações.

Boa Vista-RR, 06 de maio de 2011.

Cícero Robson Bandeira Feitosa
Pregoeiro do Sistema SENAI

ANEXO II – MODELO DE PLANILHA / PROPOSTA DE PREÇO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº.010/2011. PREGÃO PRESENCIAL Nº. 07/2011. LOTE I – Contratação de empresa especializada para fornecimento de Equipamento para atender a área de Alimentos do Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”, conforme especificado no anexo I, deste edital.

Relação de Equipamento Eletrônico tipo Plotter para atender ao Setor de Confecção do Vestuário

Relação de Equipamento para Área de Alimentos

<i>LOTE 01</i>					
Item	Especificação	Quant.	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	Forno para panificação a gás para 04 (quatro) assadeira 40x60cm. Totalmente em aço inox, amplo visor frontal de vidro duplo temperado, painel frontal digital com controle de temperatura e temporizador com alarme e acionamento da vaporização. Desligamento automático ao abrir a porta. Câmara interna com cantos sanitários (arredondados).	1			
2	Forno elétrico modular de lastro (equipado com base e sobre teto) com sistema modular que permite a complementação gradativa da área de forneio. Capacidade de 01 assadeira (60x80)cm ou 02 assadeiras (60x40)cm. Câmara e todas as partes aparentes em aço inoxidável. Aquecimento por resistências independentes blindadas em tubos incoloy. Controle individual de temperatura para lastro e teto. Isolamento térmico através de placas de lâ de rocha. Painel de comando composto por: chave geral, temporizador, vaporização programada, termostato digital micro-processado, sistema de eficiência de energia com a equalização de potência. Porta em aço inox com visor de vidro temperado. Lastro plano em placas especiais de "Esteatito". Base rreforçada em aço carbono, desmontável e com rodízios. Sobre-teto (complemento isolante instalado na parte superior do último módulo). Potência: igual ou superior 3,3 Kw - 220v ou 380v - mono ou trifásico.	1			
3	Amassadeira Espiral - capacidade máxima: 10 kg de massa. Potência monofásica: 01 motor de 1,0 CV. Estrutura metálica reforçada com cantos arredondados. Corpo em aço SAE 1020, Cuba em aço inoxidável, Grades de proteção cromada, mancais monobloco tipo flange e rolamentos auto compensadores, Engrenagens em aço 1020, com correntes tipo ASA 40 de aço temperado, Espirais em ferro fundido com banho de estanho.	1			

4	Cilindro - Capacidade 10 Kg de massa por operação. Potência: Motor de 1,5 CV. Voltagem: 220 V ou 380 V – Trifásico. Corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi, com bandejas em aço inoxidável, correias com sistema de aperto rápido e simples, duplo comando de botões de emergência, sistema prático e seguro de abertura dos rolos por meio de manípulos, indicador de espessura visual, mancais em ferro fundido, utilizando rolamentos blindados, Produto de acordo com as normas de segurança da ABNT – (NBR – 13.865 – Maio/97).	1			
5	Divisora de Mesa com Base - Corpo aço Inoxidável, com 03 tipos de prensadores (50/53/65 mm), trava de segurança, alavanca de corte, gabinete completo, capacidade: 1,5 Kg, acionamento manual, com cavalete e bandeja móvel porta massa.	1			
6	Modeladora Reversível com Alimentador - Capacidade: Modela pães de 15 a 1.000 g. Produção: até 4.000 pães/hora. Potência: 0,5 CV. Voltagem: 220 V Monofásica. Gabinete sobre rodízios, com tampas e grades em aço inox. Segurança incorporada através de esteira alimentadora e grade de proteção. Com 02 (duas) bandejas móveis em aço inox, que permitem o processo de reversão dos pães modelados. Possui Regulagem unificada de abertura dos cilindros e dos feltros. Equipada com Sensor de Presença. OBS.: Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR – 12.	1			
7	Batedeira Planetária - Capacidade: 12 litros. Potência: Motor 1,3 CV, 4 polos. 6 velocidades. Ideal para produtos de confeitaria (Semi-Densos, Pastosos e líquidos). batedores em alumínio especiais pra cada função (globo, raquete e espiral), corpo em chapa de aço SAE 1020 com pintura epóxi, cuba em aço inoxidável, engrenagens em aço especial temperado, rolamentos blindados, sistema de variação de velocidade por meio de polia variadora, Equipada com grade de segurança. OBS.: Equipamento produzido com componentes de segurança conforme Norma Regulamentadora NR – 12.	1			
10	Câmara de fermentação Controlada - Capacidade p/ 500 pães e 20 bandejas 80x60 cm - Inox/Inox - Potência: 220V Monofásico. Gabinete monobloco em poliuretano injetado. Equipamento de refrigeração, vaporização e aquecimento. Pannel de comando programável com controle de temperatura digital e regulador de umidade.	1			

11	Ultra congelador - Capacidade: 10 a 22 Kg por ciclo e 5 bandejas 40X60cm – Inox/Inox – Potência: 220 v Monofásico. Equipamento para resfriamento e/ ou ultra congelamento de alimentos. Gabinete em aço inoxidável interno e externo isolado em poliuretano injetado com espessura de 7cm. Grupo frigorífico com compressor hermético e condensação a ar acoplado á base do gabinete. Degelo manual a ar. Evaporados e moto ventiladores distribuídos verticalmente por toda a extensão do gabinete proporcionando um congelamento homogêneo. Controlador digital gerencia o funcionamento do compressor e dos ventiladores. Ligado a sensores de ciclos por tempo ou temperatura ambiente e de produtos, permite o controle de ciclos por tempo ou temperatura com passagem automática para condensação, com sonda espeto para controle da temperatura no núcleo do alimento. Congelamento super rápido e / ou conservação.	1			
12	Sorveteira Compacta para produção de massas de sorvete ou picolés, com 4 formas de 22 furos / agitador e batedeira para sorvete e picolé. com refrigeração: estática com serpentina, Revestimento interno em aço galvanizado e externo em aço galvanizado pintado, tampo superior em aço inox 430, Capacidade: 130 picolés/hora e até 8 litros sorvete/hora.	1			
TOTAL					

LOTE: 02					
Item	Especificação	Quant.	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	Liquidificador Industrial totalmente em Aço Inoxidável - Possui copo inox de quatro litros. Possui chave bivolt (110V e 220V) e motor de ½ CV	2			
2	Balança Digital com Precisão - Capacidade 5 kg com precisão de 1g, Balança portátil. Visor de cristal liquido. Com função "TARA". Plataforma em vidro temperado. Funciona com 1 bateria 3V. Dimensões: 22,5 X 20,5 X 5,5 cm	2			
3	Balança Elétrica Digital - Computadorizada com Display em cristal líquido, com 17 dígitos de sete segmentos, Teclado de filme de policarbonato, à prova de respingos de água e poeira, com retorno sonoro. Gabinete de plástico ABS, na cor branca, Capacidades / Incrementos: 2.5kg x 0.5g / 5kg x 1g / 10kg x 2g / 15kg x 5g / 30kg x 10g, bateria interna com duração de 140h e tempo de recarga de 12h com sinalizadores frontais para bateria fraca e carregada e função de auto desligamento programável, Bandeja em aço inoxidável, Chave seletora de tensão 110/ 220v	2			
4	Compressor de Ar 1/2 CV	1			

5	Fogão 4 Bocas Industrial sem Forno - Queimadores Frontais Chama Tripla com Controle Individual das Chamas Internas e Externas. Queimadores Traseiros Chama Dupla. Easy Clean na Mesa - esmalte antiaderente que facilita a limpeza. Injetor de Gás Horizontal. Bandeja Coletora de Resíduos. Grade Panelreira de Cantoneira de Aço – Estrutura de Cantoneiras de Aço.	2			
6	Forno Microondas - 18 Litros Branco - Com porta espelhada, relógio e 11 níveis de potência. Função de Início Imediato / +30 segundos: A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display. Trava de segurança automática.	2			
7	Freezer Horizontal 1 Tampa - Capacidade: 201 Litros. Tensão: 220V - Temperatura: Congelados -16° a -20°C, Resfriados +1° a +7°C. Refrigeração: estática com serpentina. Refrigeração de produtos congelados ou bebidas e produtos resfriados. Controle de Temperatura: Termostato dupla ação. Tampas: Cegas, basculantes com puxadores. Dreno frontal com tampa. Revestimento externo em chapa branca e interno em aço galvanizado.	1			
8	Freezer Vertical 1 Porta 218L - 110v - Com Selo Procel. Cestos removíveis : Facilita a limpeza e organização dos alimentos. Compartimento com tampa basculante, ideal para o armazenamento de grandes recipientes. Pés niveladores: Permitem o perfeito nivelamento do produto. Puxador externo super resistente: design inovador que facilita a abertura da porta. Dreno de degelo: Maior praticidade no descongelamento. A água do degelo escoar pelo dreno, facilitando seu recolhimento. Não emite gás CFC.	2			
9	Geladeira - Refrigerador Branco 2 portas Capacidade 348 Litros. Gavetão transparente de frutas e legumes. Prateleira para garrafas de até 2.5 litros com trava de segurança. Cesto porta-ovos para 18 unidades. Porta condimentos removível. Porta laticínios com tampa transparente. Compartimento de congelamento rápido. Duas formas de gelo suspensas. Degelo: Automático. Funções e Características: Gavetão de Frutas, Iluminação Interna, Porta Garrafas, Porta Lata, Prateleiras Removíveis. Cor: Inox.	2			
10	Liquidificador com Filtro 600 W - Cor: Branco. Tensão: 110V e 220V. Capacidade do copo 1,5 Litros. Possui 8 velocidades. Jarra triangular lisa. Filtro com três seleções de espuma e contentor de polpa, sementes e bagaços de frutas. Facas removíveis com 4 lâminas. Copo medidor. Função pulsar para triturar: frutas, legumes e gelo. Base com ventosas antiderrapantes. Trava de segurança na base- Através da sua jarra triangular lisa e lâminas removíveis.	2			
11	Batedeira Planetária - Potencia: 300W. Capacidade da Tigela: 4 litros. Alimentação: 127V. Três tipos de batedores e cinco velocidades controladas por botão giratório	2			
12	Mini Processador - Moedor de Carne 800W - Possui 3 opções de disco para moer carne, 1 modelador de bolinhos, 1 para linguiça e 1 pilão. Potência: 800W. Tensão: 110V. Acompanha: 3 discos para moer carne, 2 modeladores, 1 pilão	1			

13	Extrator de Suco Grande Inox com capacidade para 3 litros - Corpo em inox e copo em alumínio. Motor: 1/2 HP. RPM: 3650. Voltagem: 110V.	1			
14	Estufa PF c/ 20 ass. 58x70 cm - 5 tiras 7 cm	1			
15	Estufa Pão Doce c/ 20 ass. 58x70x3,5 cm – Em Flandres - Completa	1			
16	Carro Inox P/50 Kg de Trigo, Medindo 70 x 50 x 60	2			
17	Derretedeira de Chocolate Industrial 2 Cuba - 5 kg cada em aço inoxidável, Termostato regulável. Tensão Elétrica - 110 ou 220v.	1			
18	Aerógrafo profissional dupla ação - duplo copo de tinta, Alimentação por sucção ou por gravidade, Pressão de trabalho de 15 a 45 psi, dois copos: em metal de 7 ml e em vidro de 22ml, corpo em metal cromado, bico de 0,30 mm	2			
19	Maçarico Gourmet p/ Flambar Alimentos corpo em plástico e bico em aço inox	2			
TOTAL					

LOTE 3					
Item	Especificação	Quant.	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	Armário em aço Inox p/ armazenar alimentos c/2 portas de correr - med. (1200X500X1600) m/m	4			
2	Armário suspenso em aço inox com portas acrílicas de correr - Med. (1000X350X800) m/m	4			
3	Prateleira em aço inox - med. (1,00X0,50X1,75) m - c/ 4 Planos Perfurados – Desmontável	3			
4	Mesa Inox c/estrutura inox (1,90 x 0,90) M	2			
TOTAL					

LOTE: 04					
Item	Especificação	Quant.	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1	Abridor Combinado Combate + Flanders	3			
2	Saca-rolha metal Italian Design	2			
3	Acendedor Eletrônico	3			
4	Concha Medidora – Inox – 50gr	6			
5	Concha Medidora – Inox – 150gr	6			
6	Concha Medidora – Inox – 500gr	3			
7	Cocha Medidora – Inox – 1000gr	3			
8	Concha Medidora – Inox – 2000gr	2			
9	Bandeja aço inox – p/ Fast Food – 43x32,7cm	2			
10	Bandeja crespina inox – 26x18x02cm	6			
11	Espanador para padeiro	6			
12	Jarra graduada – 01L – com Tampa – Microondas	8			

13	Jarra graduada – 03L – com Tampa	6			
14	Pegador de pão francês em inox	3			
15	Bandeja crespa inox – 31x23x02cm	6			
16	Bandeja crespa inox – 38x23x02cm	6			
17	Bandeja crespa inox – 45x15x02cm (rocambole)	3			
18	Bandeja crespa inox – 99x14,5x02cm (Pão de Metro)	3			
19	Bandeja lisa inox – 20x20x02cm – Canto V	2			
20	Bandeja lisa inox – 30x18x02cm – Canto V	2			
21	Bandeja lisa inox – 40x18x02cm – Canto V	2			
22	Bisturi – Aço Inox- Completo com lâmina	4			
23	Bisturi – Descartável nº 21 – pct com 12 unidades	4			
24	Carretilha CP corta pizza - Inox	3			
25	Garfo p/ bombons – alumínio – 2 pontas	10			
26	Rolo cortador – croissant – inox – 11cm	2			
27	Rolo cortador – croissant – inox – 21cm	2			
28	Saco para confeitaria – emborrachado – M – 45cm	30			
29	Saco para confeitaria – emborrachado – P – 35cm	30			
30	Suporte para rosas – inox – hast 9cm alt base 6cm diâmetro	4			
31	Aro Cortador Inox- retangular- 20x05 ondulado	6			
32	Bailarina – alumínio – 30cm - CI	4			
33	Biscoiteira manual – p/ biscuits /c/ 20 matrizes	1			
34	Forminha muffins – silicone – c/6 peças redonda	5			
35	Forminha muffins – silicone – c/6 peças quadrada	5			
36	Aro cortador inox- Pentavado – 20x05cm	6			
37	Aro Cortador Inox - Quadrado - 07 X 04 Cm	6			
38	Aro cortador inox - quadrado - 18 x 05 cm	6			
39	Aro cortador inox - quadrado - 30 x 05 cm	6			
40	Aro cortador inox - quadrado ondulado - 20 x 05 cm	6			
41	Aro cortador inox - redondo - 18 x 05 cm	6			
42	Aro cortador inox - redondo - 23 x 05 cm	6			
43	Aro cortador inox - redondo - 28 x 05 cm	6			
44	Aro cortador inox - redondo - 35 x 05 cm	6			
45	Aro cortador inox - gota - 06 x 04 cm	6			
46	Aro cortador inox - gota - 7,5 x 04cm	6			
47	Aro cortador inox - gota - 09 x 04 cm	6			
48	Aro cortador inox - gota - 20 x 05 cm	6			
49	Aro cortador inox - oitavado - 20 x 05 cm	6			
50	Aro cortador inox - oitavado - 30 x 05 cm	6			
51	Aro cortador inox - oval - 20 x 05 cm	6			
52	Aro cortador inox - oval - 07 x 04 x 04cm	6			

53	Termômetros digital -50 +300°C lcd portátil espeto	2			
54	Aro cortador inox - arvore de natal - 22 x 05 cm	2			
55	Aro cortador inox - coração - 07 x 04 cm	6			
56	Aro cortador inox - coração - 18 x 04 cm	6			
57	Aro cortador inox - coração - 30 x 07 cm	6			
58	Aro cortador inox - estrela - 20 x 07 cm	6			
59	Aro cortador inox - estrela - 30 x 05 cm	6			
60	Aro cortador inox - estrela - 25 x 05 cm	6			
61	Abafador de Hamburguer 15cm	2			
62	Abridor De Latas Aço Inox	3			
63	Assadeira Comum Nº: 01 Comp. 29,5- Largura19,5 - Altura 3,5	4			
64	Assadeira Comum Nº: 02 Comp. 36- Largura24 - Altura 4	4			
65	Assadeira Comum Nº: 03 Comp. 40- Largura27 - Altura 4,5	4			
66	Assadeira Comum Nº: 04 Comp. 45- Largura30 - Altura 5	4			
67	Assadeira Hotel Nº 1 - Comp. 29,0cm - Larg. 20,0cm - Alt. 5,0cm - Esp. 2,5cm	4			
68	Assadeira Hotel Nº 5 - Comp. 45,0cm - Larg. 32,0cm - Alt. 6,0cm - Esp. 2,5cm	4			
69	Assadeira Hotel Nº 7 - Comp. 60,0cm - Larg. 40,0cm - Alt. 8,0cm - Esp. 3,5cm	4			
70	Assadeira Retangular Inox 40190 - 30x20x4 - 1800ml	3			
71	Assadeira Retangular Inox 40210 - 37x27x4 - 3000ml	3			
72	Assadeira Retangular Inox 40240 - 52x38x5 - 7500ml	3			
73	Assadeira Perfurada Alumínio Para Forno Turbo 58x70cm plana perfurada 1,2mm	6			
74	Bacia Plástica Com Bico - 4 Lts	6			
75	Bacia Plástica Com Bico - 6 Lts	6			
76	Bacia Plástica Com Bico 176 - 16 Lts	4			
77	Bacia Plástica Com Bico 177 - 20 Lts	4			
78	Batedor tipo pêra: 25cm	4			
79	Batedor tipo pêra: 35cm	4			
80	Batedor tipo pêra: 40cm	4			
81	Jogo de bicos Inox 16 peças	4			
82	Bisnagas para Maionese – Branca	2			
83	Bisnagas Para Mostarda – Amarela	2			
84	Bisnagas Para Catchup - Vermelha	2			
85	Boleador	5			
86	Caçarola de Alumínio Com Cabo N.º 20 – Cap. 2L	4			
87	Caçarola de Alumínio Com Cabo N.º 24 – Cap. 4L	4			
88	Caçarola de Alumínio Com Cabo N.º 26 – Cap. 6L	4			
89	Caçarola De Ferro Com Alça - Capacidade 8,50 Litros	4			
90	Caçarola De Ferro Com Alça - Capacidade 11 Litros	2			
91	Caçarola de ferro com cabo de madeira - Capacidade 3 Litros	4			
92	Caçarola de ferro com cabo de madeira - Capacidade 4 Litros	2			
93	Coador Chinoy p/ óleo - 18 cm	3			
94	Coador Chinoy p/ óleo - 25cm	3			
95	Coador Para Fio De Ovos Nº 03	2			
96	Coador Para Fio De Ovos Nº08	2			

97	Colher De Arroz Aço Inox	3			
98	Colher de suco (dúzia)	3			
99	Colher de Sopa Inox (dúzia)	4			
100	Concha Dosadora 30ml	3			
101	Concha Dosadora 60ml	3			
102	Concha Dosadora 240ml	3			
103	Concha Para Sopa	4			
104	Faca de pão nº 8	4			
105	Garfo para assados	4			
106	Garfo para bombom	3			
107	Espumadeira	4			
108	Pão duro raspador	6			
109	Marcador de torta em Aço Inox 10 fatias	2			
110	Marcador de torta em Aço Inox 14 fatias	2			
111	Marcador de pudim em Aço Inox 10 fatias	2			
112	Marcador de pudim em Aço Inox 14 fatias	2			
113	Pá para batatas fritas em Inox	2			
114	Pegador Universal Aço Inox	3			
115	Pegador para massas	3			
116	Pegador para gelo	3			
117	Pegador para frios	3			
118	Espátula para bolo especial (inox)	3			
119	Formas p/ torta suissa alumínio - 15x8	4			
120	Formas p/ torta suissa alumínio - 13x6	4			
121	Formas p/ torta suissa alumínio - 20x8	4			
122	Formas p/ torta suissa alumínio - 23x6	4			
123	Formas p/ torta suissa alumínio - 26x6	4			
124	Fôrma para pizza tamanho 16cm	10			
125	Fôrma para pizza tamanho 30cm	10			
126	Fôrma para pizza tamanho 35cm	10			
127	Frigideira Professional Gourmet c/ cabo resistente 23 cm	5			
128	Frigideira Professional Gourmet c/ cabo resistente 30 cm	5			
129	Frigideira Paris c/ cabo resistente 26 cm	5			
130	Frigideira Paris c/ cabo resistente 30 cm	5			
131	Cortador de legumes resistente inox (médio)	2			
132	Escorredor de macarrão, uso doméstico nº 40	4			
133	Escorredor de Prato em Inox para 20 pratos	3			
134	Escumadeira redonda em aço inox 22cm	4			
135	Espátula curvada em aço inoxidável para grelhado	4			
136	Espátula curvada tipo bico de pato em aço inoxidável para confeitaria com 12cm de lâmina	15			
137	Espátula Larga de altileno – 0,6 X 10 X 25 cm	15			
138	Espátula em aço inoxidável para raspar frituras em chapa nº 5 (Cabo longo)	4			
139	Espremedor inox de Limão	4			
140	Espremedor inox de Alho	4			
141	Espremedor Inox de batata	4			
142	Faca com lâmina de aço inox, com cabo resistente de polipropileno, cor branca – 10"	8			
143	Faca com lâmina de aço inox, com cabo resistente de polipropileno, cor branca – 7"	8			
144	Faca de serra em aço inoxidável com lâmina de 25cm para confeitaria.	4			

145	Faca de serra para cortar pão, com lâmina de aço inox, com cabo de polipropileno, cor branca - 8"	4			
146	Jarra em inox com tampa e aparador para gelo, capac. 2l	4			
147	Jarra em inox com tampa e aparador para gelo, capac. 3l	4			
148	Jogo de cortadores quadrado 7 peças	3			
149	Jogo de cortadores redondos 7 peças	3			
150	Luva anti-térmica de alta resistência cano curto (Par)	6			
151	Luva anti-térmica de alta resistência cano longo (Par)	6			
152	Jarra Acrilica Medidora, com graduação 100ml, capacidade para 1 litro	9			
153	Panela de pressão rochedo (4,5Litros)	2			
154	Peneira de malha de inox nº 14	6			
155	Peneira de malha de inox nº 18	6			
156	Porta-mantimento com 4 unidades de vidro com tampa em aço inox (Jogo)	10			
157	Porta-mantimento com 4 unidades de vidro com tampa em aço inox (Jogo)	5			
158	Prato fundo de vidro, resistente à alta temperatura, cor branca, capac. 600ml (dúzia)	4			
159	Saleiro / Pimenteiro pequeno	6			
160	Porta Bolo/Doceira 29cm	4			
161	Ralador com 4 faces, inox	6			
162	Rolo para abrir massa, plástico polietileno, tamanho 28cm	6			
163	Rolo para abrir massa, plástico polietileno, tamanho 60cm	6			
164	Tábua de cortar carne, polietileno, 45x30cm – Branca	6			
165	Tesoura de uso geral 7''	4			
166	Carretilha para massas abrir e fechar	6			
167	Jogo Medidor de Xícara – 04 Peças (Jogo)	6			
168	Kit Colheres Medidoras - Polietileno -04 Peças (Jogo)	4			
169	Fôrma Pão de Forma - 1000 gr - flandres - 32 x 14 x 14 cm com tampa	12			
170	Faca de mesa de inox, sem ponta e com serra (tipo ofício) (dúzia)	5			
171	Garfo de mesa, inox (dúzia)	5			
172	Pincel de silicone para uso culinário	9			
173	Forma bolo ingles grande flandres (boca 20x8x5 / fun / 18x6,5 cm	6			
174	Fôrma de alumínio para canudinho 3cmx8cm (Duzia)	10			
175	Forminha p/Empada lisa nº0 (embalagem: 12 peças) (Jogo)	4			
176	Forminha p/Empada lisa nº2 (embalagem: 12 peças) (Jogo)	4			
177	Forma Reta/ Redonda - Alumínio -Fundo Falso - 12 x 5 cm	10			
178	Relógio grande de parede dividido em minutos	3			
179	Colher de polietileno 30 cm sem furo	8			
180	Colher de polietileno 50 cm sem furo	8			
181	Cuscuzzeiras de teflom, tamanho 35 cm de diâmetro por 30 cm de altura, nº 22	2			
182	Porta-talher com três divisórias	6			
183	Estecas para trabalho de modelagem (formatos diversos) (Jogo)	2			
184	Fôrma para Tortoleta de alumínio 6x2,5x8,8cm	12			
185	Forminha Pão de Mel Alumínio Fundo Falso nº 1 (dúzia)	4			

186	Forminha Quiche nº 2 - Fundo Falso (dúzia)	4			
187	Forminha Torta Maçã crespas 6 cm - Fundo falso (dúzia)	4			
188	Fôrma de alumínio para baguete (dúzia)	15			
189	Fôrma de alumínio para bolo 36 cm	10			
190	Fôrma anti-aderente fundo falso nº3	12			
191	Fôrma tubular tamanho 32cm	6			
192	Assadeira Biscoito Champagne Alum. 39x64	2			
193	Assadeira Banho Maria s/ Pe Fland 58x32x5	3			
194	Raspador de Chocolate Meia Lua Inox	4			
195	Tapete de silicone com relevo - rosa	4			
196	Tapete de Silicone com Relevo - Friso Grego grande	2			
197	Tapete SILPAT Medindo 600X400mm	5			
198	Pano de Limpeza Cross Hatch Verde rolo de 330mmx150m	4			
199	Termômetro para calda de açúcar	2			
TOTAL					



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

ANEXO III – DECLARAÇÃO DA HABILITAÇÃO
(papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO

**Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial-SENAI
Departamento Regional de Roraima**

Av. dos Imigrantes nº. 399 – Bairro Asa Branca

Pregão Presencial nº. 007/2011.

A (empresa licitante), CNPJ, sediada (endereço completo), declara que cumpre plenamente com os requisitos de habilitação exigidas neste Edital de Pregão Presencial nº. 07/2011.

Boa Vista-RR,-----/-----/2011.

Nome e n.º identidade do declarante

Obs.: Esta declaração deve ser apresentada apartada dos envelopes no ato do credenciamento



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE IDADE
(papel timbrado da empresa e CNPJ)

DECLARAÇÃO

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial-SENAI
Departamento Regional de Roraima

Av. dos Imigrantes nº. 399 – Bairro Asa Branca

Pregão Presencial nº. 007/2011.

(Nome da Empresa) CNPJ n.º _____, sediada (endereço Completo), declara sob as penas da Lei, que não utiliza mão – de – obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão – de- obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos. (conforme inciso V, do at.27, da Lei n.º 8.666/93).

_____, de _____ de 2011

Nome e n.º identidade do declarante



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS
(papel timbrado da empresa e CNPJ)

DECLARAÇÃO

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial-SENAI
Departamento Regional de Roraima

Av. dos Imigrantes nº. 399 – Bairro Asa Branca

Pregão Presencial nº. 007/2011.

(Nome da Empresa), CNPJ n.º _____, sediada (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, ____ de _____ 2011

Nome e n.º. identidade do declarante



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE QUE RECEBEU DA CPL TODOS OS DOCUMENTOS
(papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial-SENAI
Departamento Regional de Roraima

Av. dos Imigrantes nº. 399 – Bairro Asa Branca

Pregão Presencial nº. 007/2011.

A (empresa licitante), CNPJ, sediada (endereço completo), declara que recebeu da Comissão Permanente de Licitações do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial SENAI-RR – CPL toda a documentação relativa ao Edital do Pregão Presencial nº. 10/2011 – Processo nº. 07/2011, tendo tomado conhecimento de todas as condições e eventuais dificuldades para execução dos serviços objeto desta licitação.

_____ de _____ de 2011.

Nome e n.º identidade do declarante



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI
DEPARTAMENTO REGIONAL DE RORAIMA**

ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI
CELEBRAM O SERVIÇO NACIONAL DE
APRENDIZAGEM INDUSTRIAL, E A EMPRESA
_____ PARA OS FINS QUE
ESPECIFICA.**

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 03.783.408/0001-75, com sede na Av. dos Imigrantes nº. 399, nesta cidade, neste ato representado pelo Diretor Regional - **ARNALDO MENDES DE SOUZA CRUZ**, portador da CI nº 58081 SSP/RR e CPF nº 172.855.262-15, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a Empresa _____, estabelecida no endereço _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representado pelo seu Procurado, Sr. _____, representante(s) da **CONTRATADA**), firmam o presente instrumento, tendo em vista o constante e decidido no **Pregão Presencial nº. 007/2011**.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de Equipamento para atender a área de Alimentos do Centro de Formação Profissional “Prof. Alexandre Figueira Rodrigues”, conforme especificado no anexo I, deste edital.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO

2.1 – Integram este instrumento, como se nele estivessem transcritos, obedecidos os termos da legislação sobre contratos públicos, os seguintes documentos:

- a) O edital pertinente ao Pregão Presencial nº 07/2011 e o anexo I (Termo de Referência);
- b) Proposta da **CONTRATADA**;
- c) Ata da sessão da licitação;
- d) Demais documentos anexados ao Processo.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO FORNECIMENTO

3.1 - O prazo previsto para entrega do Equipamento objeto do Termo, não será superior a 30 (trinta) dias, contados a partir da data da assinatura do contrato.

3.2 - O objeto do termo será entregue, nas dependências do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial, sito à Av. dos Imigrantes nº. 399, Bairro Asa Branca,- Boa Vista/RR, obedecido o prazo máximo de 30 (trinta) dias fixado para a entrega.

3.3 - Os objetos serão recebidos e aceitos, da seguinte forma:

- Provisoriamente, no ato da entrega;
- Definitivamente, mediante atesto na (s) Nota (s) Fiscal (ais), depois de corrido o prazo de 15 (quinze) dias úteis, após o recebimento provisório, na hipótese de não haver qualquer irregularidade, o que não exime o fornecedor de reparar eventuais defeitos constatados posteriormente. O objeto será rejeitado, caso não esteja em conformidade com a proposta apresentada;
- O transporte será por conta da contratada, não cabendo ao contratante qualquer responsabilidade sobre o mesmo.

- O licitante vencedor do certame, tão logo convocado, terá 05 (cinco) dias úteis para assinar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, sob pena de decair o direito a contratação.

CLÁUSULA QUARTA - PREÇOS E CONDIÇÕES DO PAGAMENTO

4.1 - O valor total do presente contrato é de R\$ _____ (_____), e o preço é o constante da proposta da **CONTRATADA**, aceito na licitação acima referida, devidamente rubricada pelos representantes das partes contratantes, proibido o reajuste nos termos da legislação em vigor.

4.2 - O pagamento será efetuado em conta corrente da (s) empresa (s) vencedora (s), mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura correspondente ao Equipamento, desde que não haja discordância quanto a valores, quantidade, qualidade e especificação do Equipamento, atestado pelo SENAI-RR e conforme programação de pagamento do SENAI/RR;

4.3 – A Administração não fará nenhum pagamento ao fornecedor, antes de paga ou revelada a multa que porventura lhe tenha sido aplicada.

4.4 – A fatura que for apresentada com erro será devolvida à Contratada para retificação e reapresentação, e será aberta a contagem de novo prazo para sua quitação a partir de sua reapresentação devidamente corrigida.

CLÁUSULA QUINTA – DAS GARANTIAS

5.1 - O equipamento deverão ter um prazo de garantia de no mínimo 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados a partir da data do atesto na nota fiscal de venda do recebimento do Equipamento, com assistência técnica durante o período da garantia, incluindo mão-de-obra especializada, peça para reposição e todos os materiais necessários, ambos sem custo para o contratante.

5.2 - Os licitantes concorrentes deste certame, deverão apresentar junto com a proposta de preço, catálogos técnicos completos de todos o equipamento, contendo no mínimo: marca, modelo, especificações técnicas, declaração do fornecedor informando empresa e localização da manutenção e garantia de no mínimo 12 (doze) meses.

5.3 Ao disposto neste Contrato aplicam-se também, no que couber, as disposições do Código de Defesa do Consumidor – Lei nº 8078/90.

CLÁUSULA SEXTA – VIGÊNCIA

6.1 - Este contrato terá vigência de **60 (sessenta) dias**, desde sua assinatura, admitida a prorrogação, por meio de termo aditivo, desde que atendido o disposto no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1 – Além das obrigações resultantes do Regulamento de Licitações e Contratos e do Termo de Referência, Anexo I do edital, aqui não transcritas, compete:

I – Ao CONTRATANTE:

- a) Proporcionar todas as facilidades possíveis visando à entrega do Equipamento especificados.
- b) Permitir o acesso do pessoal da licitante vencedora para entrega do Equipamento especificados,
- c) Efetuar o pagamento à contratada em conformidade com o disposto neste instrumento;
- d) Receber o objeto do contrato, através do setor responsável por seu acompanhamento ou fiscalização;
- e) Notificar por escrito, à contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com o objeto do contrato, tais como, eventuais imperfeições durante sua vigência afixando prazo para sua correção;

f) Exigir a qualquer tempo da contratada, documentos que comprovem o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução deste Contrato, bem como todas as qualificações que ensejaram sua habilitação.

II – À CONTRATADA:

- a) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente contrato;
- b) Fornecer o equipamento conforme as exigências específicas no Termo de Referência, em perfeitas condições de utilização;
- c) Substituir o objeto fornecido que se apresenta em desacordo com as características e especificações exigidas, sem ônus para o contratante;
- d) Sujeitar-se a mais ampla e restrita fiscalização por parte do contratante, prestando todos os esclarecimentos necessários, atendendo as reclamações formuladas e cumprindo todas as orientações do mesmo, visando fiel desempenho do objeto;
- e) Manter durante todo o período de vigência do presente contrato todas as condições que ensejaram a sua habilitação;
- f) Efetuar imediata correção das deficiências apontadas pela contratante com relação à aquisição do Equipamento.
- g) Entregar o Equipamento objeto do termo, no local especificado neste instrumento, em conformidade com as especificações constantes no termo de referência e preço determinado na proposta da quantidade solicitada pelo contratante;
- h) Manter preposto aceito pelo contratante para apresentá-la durante o período de execução do contrato.
- i) Retirar a Autorização de Fornecimento advinda da presente licitação no prazo máximo de 03 (três) dias, contados a partir da comunicação.
- j) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo SENAI, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.
- l) Ao Contratado será obrigado a entregar o catálogo do Equipamento conforme solicitado no item 15.2 – DA GARANTIA de acordo com as características e especificações exigidas na proposta de preços, sem ônus para a contratante.

CLÁUSULA OITAVA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 – As despesas com a execução do presente contrato correrão, no presente exercício, com recursos financeiros sob a rubrica do Centro de Custo 3.90.04.01.01.03 – Melhoria e Ampliação das instalações da Unidade Operacional do SENAI/RR, no valor de R\$..., já incluído os custos previstos neste edital.

Fonte de Recursos: SENAI-RR

Banco: Banco do Brasil

Agencia: 2617-4

C/C: 35.280-2

Tendo sido emitida a **Autorização de Fornecimento** nº ____, de __/__/2011, no valor de R\$ _____ (_____);

CLÁUSULA NONA – SANÇÕES E PENALIDADES

9.1 – Caso a empresa adjudicatária se recuse a prestar a garantia ou assinar o contrato no prazo indicado, estará sujeita à pena de suspensão de direito de licitar com o Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI, pelo período de até 2 (dois) anos, ficando, ainda, sujeita à multa prevista em todo o item 18 do edital.

9.2 – A Contratada que der causa à rescisão contratual, estará sujeita a pena de suspensão do direito de contratar com o SENAI, pelo período de 2 (dois) anos, bem como à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do Contrato, além de apurar, pelas vias próprias, a diferença que houver em favor do Contratante.

9.3 – A contratada fica sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor global do contrato, por dia de excesso no prazo estabelecido neste termo.

9.4 – Pelas demais inobservâncias das normas editalícias, bem como, do contrato a ser celebrado, por prática de irregularidades ou por omissões do objeto do presente Edital, a empresa adjudicatária ficará sujeita a multa de 2% (dois por cento) sobre o valor global do Contrato.

9.5 – As multas previstas no itens 18 do edital serão entendidas como independentes e cumulativas.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO E DAS ALTERAÇÕES

10.1 – A fiscalização da entrega do Equipamento será exercida pelo SENAI através dos setores de suprimentos e patrimônio.

10.2 - Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiro, por qualquer irregularidade, não implicando também, co-responsabilidade do contratante ou de seus agentes e prepostos.

10.3 - Os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo de fornecimento não ultrapassarão o montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato como dispõe o Art. 30 do Regulamento de Licitações e Contratos;

10.4 - O prazo contratual poderá ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, de acordo com o interesse e a necessidade do SENAI, com as devidas justificativas, nos casos previstos no art. 26 do Regulamento de Licitações e Contratos do SENAI-RR.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1 – A CONTRATANTE poderá rescindir unilateralmente o presente CONTRATO.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1 - O **CONTRATANTE** providenciará a publicação deste contrato, por extrato, no Jornal Folha de Boa Vista.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1 - O Foro da Cidade de Boa Vista – RR, fica designado para tratar de quaisquer questões oriundas do presente instrumento, inadmitindo-se qualquer outro.

E assim, por estarem justos e contratados, firma-se o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, perante duas testemunhas que também assinam.

Boa Vista - RR, ____ de _____ de 2011.

Arnaldo Mendes de Souza Cruz
Diretor Regional do SENAI-RR
CONTRATANTE

Representante Legal
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



*Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
Departamento Regional de Roraima*

DADOS CADASTRAIS

INFORMAÇÕES PARA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

1 - DADOS DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

EST.:

CEP:

TEL (XX)

FAX (XX)

E-MAIL:

NOME P/CONTATO:

2 - ASSINATURA DO CONTRATO

NOME:

QUALIFICAÇÃO: (nacionalidade, naturalidade, profissão, estado civil, endereço residencial, nº do documento de identidade, nº do CPF)

Na qualidade de: (Representante legal ou procurador)

OBSERVAÇÕES:

- 1 Tratando-se de representante legal será observado o ESTATUTO SOCIAL, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, constante dos documentos de habilitação já existentes no processo;
- 2 Tratando-se de procurador, o instrumento de PROCURAÇÃO pública ou particular com firma reconhecida do qual constem poderes para praticar todos os atos pertinentes para formalização do contrato, acompanhado do correspondente documento que comprove os poderes do mandante para a outorga, se o mesmo não estiver constando do processo.