



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2014
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2014

A Fundação Universidade do Oeste de Santa Catarina – FUNOESC, mantenedora do **Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST** com sede administrativa na Travessa Domingos Floriani Bonato, nº 37, Centro, Joaçaba, SC, CEP 89600-000, por seu representante legal abaixo assinado, e por meio de seu pregoeiro, Senhor **Anderson Bezerra da Silva**, designado pela Portaria nº 002/HUST/2014, torna público que realizará processo licitatório na modalidade de **Pregão Presencial**, do **tipo menor preço por lote**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, nos termos da Lei nº 10.520/2002, e, subsidiariamente, pela Lei 8.666/93 e suas alterações.

DATA DE ABERTURA: 27/05/2014

HORÁRIO: 14:00hs

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: Salão de Atos do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST na Travessa Domingos Floriani Bonato, nº 37, Centro, Joaçaba.

As dúvidas pertinentes a presente licitação serão esclarecidas pelo Departamento Administrativo do HUST, no seguinte endereço:

- Telefone: 049/3551-9586
- E-mail: adm@hust.org.br
- Endereço: Travessa Domingos Floriani Bonato, 37, Centro, Joaçaba, SC, CEP 89600-000

1 OBJETO

1.1 O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST**, conforme este Edital e seus anexos.

1.2 As condições e especificações mínimas dos equipamentos estão descritos no **Termo de Referência (ANEXO I)** deste **EDITAL**.

1.3 O valor total de referência para execução do objeto desta licitação é de **R\$ 516.000,00 (quinhentos e dezesseis mil reais)**

1.4 O valor proposto **DEVE SER IGUAL OU INFERIOR AO VALOR DE REFERÊNCIA**, explicitado no **Termo de Referência (ANEXO I)**, sob pena de desclassificação.

2 FONTE DE RECURSOS

2.1 A despesa para a aquisição do objeto licitado correrá por conta de recursos próprios.

3 PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão as pessoas jurídicas interessadas e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste Edital e seus anexos.

3.2 As empresas que desejarem participar deste Pregão deverão, no dia, hora e local estabelecidos neste Edital, apresentar declaração de que **cumprem plenamente os requisitos de habilitação (Anexo II)**, que **deverá estar fora de envelope** e devidamente identificada. Ainda, deverão entregar ao Pregoeiro, em envelopes distintos e devidamente lacrados, os documentos exigidos para a proposta e habilitação.

3.3 Em nenhuma hipótese, serão recebidos envelopes de proposta e habilitação após o prazo estabelecido neste Edital. Declarada a abertura da sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes.

3.4 Não poderão participar os interessados que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou regime de consórcio ou grupo de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição, empresas estrangeiras que não funcionem no País, ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com o HUST/FUNOESC Fundação Universidade do Oeste de Santa Catarina.

3.5 As empresas que desejarem participar deste Pregão deverão estar localizadas a uma distância não superior 200 quilômetros do Hospital para a devida assistência técnica necessária nos equipamentos.

4 IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 As impugnações, pedidos de esclarecimentos ou providências ao ato convocatório do pregão serão recebidas até dois dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, no Departamento de Administração do HUST, no endereço já citado.

4.2 Caberá à Direção Geral do HUST responder no prazo de 24 horas após o limite do prazo de que trata o item 4.1.

4.3 Quanto às impugnações, em caso de seu deferimento contra o ato convocatório será tomada uma das seguintes providências:

- a)** Anulação ou revogação do edital;
- b)** Alteração e republicação do edital, reabertura do prazo de envio de propostas, alteração da data da sessão pública do pregão;
- c)** Alteração no edital e manutenção do prazo de envio de propostas e da data da sessão pública do pregão, nos casos em que, inquestionavelmente, a alteração não tenha afetado a formulação das propostas.

5 PROPOSTA

5.1 A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado, até o horário e data definido no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta
Departamento de Licitações do HUST
Pregão Presencial nº 002/2014

5.2 A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou

entrelinhas, emitidas de preferência por computador ou datilografada, ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

5.3 A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a)** Nome do proponente, endereço completo, telefone, CNPJ e inscrição estadual e/ou municipal;
- b)** Número do Pregão;
- c)** Para cada item que o licitante vir a participar, a descrição do objeto ofertado, em conformidade com o **Anexo V (Proposta)**, contendo a descrição do equipamento cotado, o preço unitário, em moeda corrente e qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverão estar incluídas, além do lucro, todas as despesas, tributos e custos, diretos ou indiretos, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.
- d)** Na cotação dos preços, os participantes deverão observar o uso de somente duas casas após a vírgula, nos valores unitários e totais propostos, sob pena de desclassificação.
- e)** Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de entrega da mesma. No caso do prazo de validade ser omitido na proposta ou de prazo inferior àquele estabelecido, o Pregoeiro considerará que o mesmo será de 60(sessenta) dias;
- f)** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos no preço, não assistindo à licitante, o direito de pleitear qualquer acréscimo, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer pretexto.

5.4 Os equipamentos deverão atender aos padrões mínimos de qualidade técnica exigidos no objeto deste Edital, em conformidade com ANVISA, NR 32, RDC 50 de 21 de fevereiro de 2002 e RESOLUÇÃO-RDC N° 216, DE 15 DE setembro DE 2004 e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.090/90). Antes da homologação da proposta, os equipamentos estarão sujeitos à análise técnica a fim de atestar a sua qualidade, nos termos exigidos neste edital. Os itens considerados inadequados ou que não atenderem às exigências não será objeto de homologação e adjudicação e, a critério da administração, será adjudicada a proposta subsequente e, assim, sucessivamente ou se abrirá novo processo de licitação.

6 HABILITAÇÃO

6.1 Os documentos para habilitação deverão ser apresentados em envelope fechado, até o horário e data definidos no preâmbulo do edital, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 2 – Habilitação
Departamento de Licitações do HUST
Pregão Presencial nº 002/2014

6.2 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original ou fotocópia autenticada em Cartório, com exceção das certidões extraídas através de sites dos órgãos competentes, que estarão sujeitos à verificação de regularidade.

6.2.1 No caso de apresentação de documentos e/ou certidões das quais não conste o prazo de validade, será considerado prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da emissão dos mesmos.

6.3 O envelope de habilitação deverá conter os seguintes documentos:

6.3.1 Quanto à qualificação jurídica:

- a) Certidão Negativa da ***Dívida Ativa da União*** e Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições ***Federais*** (administrado pela Secretaria da Receita Federal);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda ***Estadual através de Certidão (CND)*** expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda do domicílio ou sede do licitante;
- c) ***Certidão Negativa de Débitos Municipais*** do domicílio ou sede do licitante;
- d) Certidão Negativa de Débitos – ***CND (emitida pela Previdência Social - INSS)***;
- e) Certidão de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (***FGTS***) (emitida pela Caixa Econômica Federal).
- f) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (***CNPJ***) em plena validade;
- g) Prova de ***inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual***, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade, e compatível com o objeto licitado;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (***CNDT***), conforme a Lei 12.440/11.

6.3.2 E, ainda, declaração de atendimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (trabalho do menor de idade), conforme modelo constante no **Anexo IV**.

7 SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

7.1 Aberta a sessão no local, dia e hora, marcados no preâmbulo deste **EDITAL**, o representante legal de cada empresa licitante deverá apresentar para seu respectivo credenciamento junto ao Pregoeiro, os seguintes documentos:

Credenciamento

7.2 **Declaração que atende plenamente os requisitos de habilitação**, nos termos do inciso VII, do art. 4º da Lei 10.520/2002, conforme **ANEXO II** deste **EDITAL**;

7.3 Instrumento da procuração, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa, bem como formular propostas, ofertar lances verbais, renunciar direitos desistir de recursos, e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, ou **Termo de Credenciamento**, conforme modelo do **ANEXO III**, sendo em ambos os casos com a **firma devidamente reconhecida em cartório** competente, exceto procuração por instrumento público.

7.3.1 Juntamente ao Termo de Credenciamento ou ao instrumento de procuração, deverá ser apresentado o **contrato ou estatuto social** vigente da empresa e documento de identificação (**Carteira de Identidade** ou outro documento equivalente). No contrato deverá figurar a

identificação do sócio administrador (ou diretor) ou a cláusula de administração. O estatuto social deve vir acompanhado da ata de eleição do administrador.

7.3.2 No caso de representação por sócio administrador ou diretor, tal condição deverá ser demonstrada mediante a apresentação de documento de identificação oficial, com fotografia, acompanhado do respectivo contrato ou estatuto social vigente nos mesmos termos da alínea anterior.

7.3.3 No caso de representação por sócio que não possua poderes de administração, o mesmo deverá fazer-se representar por instrumento procuratório ou termo de credenciamento, nos termos das alíneas anteriores.

Os documentos para o credenciamento referidos nos subitens anteriores deverão ser apresentados sobrecarta (FORA DOS ENVELOPES).

7.4 Depois de encerrada a etapa de credenciamento não será aceitos novos proponentes e nem novos representantes dos proponentes na sessão pública, salvo na condição de ouvintes, sem poderes para efetuar lances ou manifestar intenção de recurso.

Análise preliminar de aceitabilidade das propostas

7.5 O Pregoeiro procederá a abertura das propostas e fará a análise quanto à compatibilidade dos objetos ofertados em relação ao especificado no edital e quanto ao preço inexeqüível, baixando diligências caso sejam necessárias, e procederá à classificação das propostas para a etapa de lances.

Seleção das propostas para a etapa de lances

7.6 O Pregoeiro selecionará as propostas para a etapa de lances obedecendo aos seguintes critérios:

7.7 Primeiro critério: serão selecionadas a menor proposta e todas as demais que não sejam superiores a 10% da menor proposta;

7.8 Segundo critério: não havendo pelo menos três propostas selecionadas no critério anterior, serão ainda selecionadas as menores propostas, até o limite de três, para a etapa de lances.

7.9 Não serão aceitas propostas que apresentem preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

Etapa de lances verbais

7.10 Tendo sido credenciado e a proposta selecionada, poderá os proponentes manifestar lances verbais. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

7.11 Os lances deverão ser formulados por lote, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, em valores distintos e decrescentes em relação ao preço do autor.

7.12 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades previstas no subitem 12.1 deste Edital.

7.13 A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes desse lote declinarem da formulação de lances.

7.14 Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

7.15 O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à obtenção de proposta mais vantajosa ao interesse do HUST.

7.16 Após a negociação, exitosa ou não, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta, decidindo motivadamente a respeito.

Habilitação

7.17 O Pregoeiro fará a abertura do envelope dos documentos de habilitação do licitante que tenha ofertado o menor lance para o lote, cujos documentos serão rubricados pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos proponentes presentes serão anexados ao processo da licitação.

7.18 Havendo irregularidades na documentação que não permitam a habilitação, o proponente será inabilitado, procedendo o Pregoeiro à habilitação do segundo proponente classificado, e assim sucessivamente em caso de inabilitação dos proponentes.

7.19 Constatado o atendimento da proposta e da habilitação, será declarada vencedora, sendo posteriormente, caso não haja manifestação de interposição de recurso, adjudicado.

Recurso

7.20 Habilitado o proponente, o Pregoeiro solicitará aos demais credenciados se desejam manifestar interesse em interpor recurso.

7.21 Havendo interesse, o proponente deverá manifestar imediatamente e motivadamente sua intenção de interpor recurso, explicitando sucintamente suas razões, cabendo ao Pregoeiro deliberar sobre o aceite do recurso.

7.22 O proponente que manifestar a intenção de recurso disporá do prazo de 03 (três) dias para a apresentação do recurso, limitado às razões apresentadas durante a sessão pública, o qual deverá ser protocolado no Departamento Administrativo do HUST, dirigido à Direção Geral do HUST. Os demais proponentes ficam desde logo intimados para apresentar as contra-razões no prazo de 03 (três) dias a contar do término do prazo do recorrente. A Direção Geral do HUST manifestará sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

7.23 O acolhimento do recurso importará a invalidade apenas dos atos insusceptíveis de aproveitamento.

7.24 Encerrado o prazo para manifestação de recurso o Pregoeiro declarará encerrada a sessão pública do pregão.

8 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

8.1 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o resultado da licitação será no prazo de até 10 (dez) dias submetido a análise dos setores responsáveis pela aquisição para verificação técnica da proposta vencedora e posteriormente submetido ao Diretor Geral para homologação do objeto licitado.

8.2 No caso de interposição de recurso caberá à Direção Geral do HUST, após decisão do recurso, decidir pela adjudicação do objeto licitado.

8.3 A Direção Geral do HUST homologará o resultado da licitação, **convocando o vencedor a assinar o Contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis.**

8.4 Quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não mantiver as condições de habilitação ou se recusar injustificadamente a assinar o Contrato, o HUST retomarà a Sessão Pública e convidará os demais proponentes classificados na ordem determinada após a etapa de lances, dando continuidade aos procedimentos da sessão pública, para fins de adjudicação e homologação.

9 CONTRATO

9.1 O contrato reger-se-á, no que concerne à sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666/93, observadas suas alterações posteriores.

9.2 A convocação de que trata o subitem 8.3 deverá ser atendida no prazo máximo de 05 dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 14 do Decreto nº 3.555/2000 e subitem 12.1 deste Edital.

9.3 O contrato poderá, com base nos preceitos de direito administrativo, ser rescindido pelo HUST a todo e qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, observadas as disposições legais pertinentes.

9.4 As obrigações das partes, forma de pagamento e sanções cominadas são as descritas na **Minuta do Contrato** constante do **(Anexo VI)** deste Edital.

9.5 Fará parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e a proposta apresentada pelo adjudicatário.

9.6 O contrato a ser assinado com a licitante vencedora terá sua vigência até 31 de dezembro de 2014 a partir da data da publicação do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos com fundamento no art. 57, inciso II da Lei nº 8.666/93.

10 ENTREGA E RECEBIMENTO DOS ITENS OBJETO DO PREGÃO

10.1 A Contratada disporá do prazo de 48 (quarenta e oito) horas para entregar o objeto, contados a partir da requisição dos produtos objeto desta licitação.

10.2 Os equipamentos adquiridos deste edital serão instalados na área da cozinha na obra de revitalização e ampliação do HUST no endereço já citado, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de execução, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

10.3 O departamento de engenharia e nutrição disporá do prazo de 2 (dois) dias para conferir o objeto e encaminhar ao setor de pagamento, caso aceito, ou notificar a Contratada, no caso de não aceitação.

10.4 Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser substituído pela Contratada, para reposição no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas contados da notificação da não aceitação, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

10.5 O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

11 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DA REVISÃO DE PREÇOS

11.1 Os pagamentos devidos à(s) vencedoras serão efetuados somente ocorrerá após verificação dos equipamentos conferidos, aceitos e atestados como adequados.

11.2 a) O pagamento será feito através de transferência eletrônica (TED/DOC) mediante entrega da competente nota fiscal na sede do HUST e no prazo de 10 (dez) dias após aceitação dos equipamentos pelo departamento técnico;

Trav. Domingos Floriani Bonato, 37 | Centro | 89600-000 | Joaçaba SC | Fone 49-3551-9500

Fax 49-3551-9540 | CNPJ 84.592.369/0009-88 | www.unoescjba.edu.br/hust

11.3 Os preços somente serão revisados mediante ocorrência de fato superveniente que justifique a aplicação, com o objetivo de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, devidamente comprovado e aceito pela Administração.

12 PENALIDADES

12.1 Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a FUNOESC e, será descredenciado no sistema de compras, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das seguintes multas:

a) Multa de 0,05% (cinco centésimos por cento) do valor do contrato, se já assinado, ou estimado do contrato, se não assinado, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias;

b) Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato, se já assinado, ou estimado do contrato, se não assinado, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;

12.2 Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela FUNOESC mantido pelo HUST.

12.3 Da aplicação das penas caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

12.4 O recurso ou o pedido de reconsideração relativa às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

13 DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Os envelopes de habilitação não abertos estarão disponíveis no Departamento Administrativo do HUST para retirada por seus respectivos proponentes, no prazo de trinta dias após a homologação e adjudicação. Caso não sejam retirados no prazo anterior, serão inutilizados.

13.2 Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação ou proposta relativa ao presente pregão.

13.3 A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse da FUNOESC mantenedora do HUST decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulado, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

13.4 O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

13.5 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

13.6 No interesse da FUNOESC mantenedora do HUST, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ser:

a) Adiada sua abertura;

b) Alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.

13.7 Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Comarca Joaçaba, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

13.8 Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto ao Departamento Administrativo do HUST no endereço já citado e pelo telefone: 049/3551-9586, nos dias úteis, em horário comercial.

13.9 O inteiro teor deste edital e seus anexos encontram-se à disposição dos interessados na sede do HUST, no site www.hust.org.br ou www.unoesc.edu.br no link publicações legais/licitações.

13.10 Faz parte deste Edital:

Anexo I – Termo de Referência (Especificação do Objeto)

Anexo II – Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação

Anexo III – Modelo de termo de credenciamento

Anexo IV – Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII da Constituição Federal;

Anexo V – Modelo de apresentação dos preços na proposta;

Anexo VI – Minuta de Contrato

Joaçaba, SC, 13 de maio de 2014

***Adgar Zeferino Bittencourt,
Diretor Geral do HUST.***

**ANEXO I –
PREGÃO PRESENCIAL 002/2014
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DO OBJETO:

1.1 O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUS.**

1.2 Fornecimento de garantia de 01 (um) ano para todos os equipamentos entregues.

2. DAS JUSTIFICATIVAS:

2.1 Justifica-se a necessidade da aquisição do objeto desta licitação para dar continuidade na obra de Ampliação e Revitalização do *Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST.*

3. DO TIPO DA LICITAÇÃO:

3.1 Pregão Presencial – **MENOR PREÇO POR LOTE**, das propostas classificadas pelo Pregoeiro.

4. DO VALOR DE REFERÊNCIA DA LICITAÇÃO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

4.1 O valor total estimado de referência desta licitação é de **R\$ 516.000,00 (quinhentos e dezesseis mil reais)** e a descrição detalhada dos itens, descrições técnicas, quantidade, total, estão descritas a seguir:

Especificação do objeto

Lote 1 – Equipamentos para Cozinha

Item	Descrição	Quant.	Características
01	Lixeira com pedal 50 L	19	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.
02	Mesa de encosto em aço inox com 04 cubas contornando a sala.	01	Mesa de encosto em inox AISI 304 resistente, medidas: 378cm/650cm(em curva)/160cm (medidas lineares encostadas na parede), com 04 cubas de 40cm profundidade X 60cm de comprimento e 60cm de largura, prateleira vazada na parte inferior. Fazer as extremidades com pequena elevação para evitar que molhe o manipulador.
03	Carro auxiliar 2 plataforma inox.	02	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4”, duas rodas com freio, medindo 60cm X 70cm X 90cm.
04	Esguicho de pré-lavagem	02	Esguicho sem misturador de Parede para executar a pré lavagem das louças.
05	Multiguichê	02	Medidas: 99cmx36cm
06	Fogão inox 8 bocas duplas, com 2 fornos.	01	Em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento polido fosco. Tubo coletor para gás embutido na parte interna do equipamento, painel frontal e marcação de controle de chama. Pés em cantoneira inox com niveladores e forno com isolamento em manta de lã de vidro. As grelhas são produzidas em aço carbono

			inquebráveis. Medidas: 167cmx114cmx85cm
07	Chapa bifeteira.	01	Caixa coletora de gordura; chapa de aço carbono SAE 1020 com 8mm de espessura, estrutura em aço inoxidável escovado, queimadores com dupla furação, tubulação e queimadores em aço carbono SAE 1020, bandeja coletora de gordura, área útil da mesa de 100mm de largura X 60mm de profundidade, elétrica.
08	Mesa inox com rodízios, com 2 planos.	02	1,20m comprimento X 0,6m largura X 1m altura, com rodas giratórias, travas em duas rodas.
09	Forno combinado elétrico	01	<p>Sete modos de cocção em um único equipamento. Projetados para assar, grelhar, gratinar, cozinhar (ar quente + vapor), cozer lentamente alimentos no vapor, fritar de modo saudável, regenerar alimentos para o consumo imediato.</p> <p>Adequado também para os preparos da panificação e confeitaria, como a fermentação. Produzidos com aço inoxidável de alta qualidade e painel controle digital comandado por micro-processador, interativo e ergonômico. Confira abaixo todas as características e principais benefícios:</p> <p>CAPACIDADE MECÂNICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 recipientes gastronorms 1/1 por 65mm de profundidade. <p>CONSUMO E ECONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eletricidade (kW): 15,3 <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intelligent Cooking • Velocidade de ventilação variável: Air Control® • Umidificação controlada: Steam Control® • Reversão automática da turbina para padronização do ponto de cocção e coloração: Airdry® • CoreControl®: A potência do Forno Preciso é automaticamente ajustada a quantidade de alimento que foi abastecido. Automaticamente ativa o modo de economia de energia após período de inatividade. • Tool Box: Armazena e calcula consumo de água, energia e detergente. • Twin Control: Produção “Non Stop”, você sempre tem o forno operando. • Voltagem 380 / 60 / 3 • Caldeira auto-geradora de vapor. • Controle de umidade de 0 a 99% da umidade relativa máxima possível à temperatura escolhida. • Sistema de umidificação: de 1 em 1%. • Painel de controle de LCD com auto-diagnóstico de falhas, posicionado no lado direito, fácil de ser operado, intuitivo e ergonômico. • 80 diferentes programas na memória com opção de ajustes do ponto de cocção e coloração. • Função DELTA “T” – amplia lentamente a temperatura externa, conforme o incremento da temperatura central da carne. Resultado: carnes mais suculentas e de excelente rendimento. • Injeção automática de água para rápido resfriamento. • Amplo espaço entre trilhos: 65 mm. • Sensor de núcleo de múltiplos pontos de medição, de Ø 3mm e 100mm de comprimento e conexão externa.
10	Caldeirão 300 litros.	03	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, modelo CGV. 300 (Geral), com aquecimento à gás LP em baixa pressão ou gás natural,

			<p>autogerador de vapor, capacidade 300 litros, tampa com abertura livre (tipo americano), tendo as seguintes características técnicas e construtivas : Panela interna construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, espessura 3,0mm, com acabamento polido; Câmara de vapor construída em chapa de aço carbono com 3/16" de espessura, equipada com manômetro, válvula de segurança, aeração e quebra-vácuo e registros de entrada e escoamento da água; Visor de nível externo, constituído de duas torneiras de nível e um tubo de vidro, com indicação dos níveis máximo e mínimo da água na câmara de vapor, possibilitando um controle visual ao operador; o nível máximo da água da câmara de vapor deverá estar abaixo do fundo da panela interna, o que possibilita com o aquecimento, uma autogeração de vapor uniforme em torno da panela, evitando o aquecimento em banho-maria; Câmara de combustão, construída em chapa de aço carbono com 2,0 mm de espessura, com acabamento em pintura industrial anti-corrosiva; Isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; Tampa com abertura livre (tipo americano), construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, com acabamento escovado; Alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão; Escoamento de água da panela interna efetuada por válvula de fecho rápido de 1.1/4"; Galeria de queimadores constituída por queimadores do tipo tubular, com acabamento esmaltado fundente e acendimento através de piezo eletromecânico;; Pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; Dimensões externas : 1.110 mm de diâmetro por 860 mm de altura; Consumo máximo de gás LP em baixa pressão (270 mmCA) : 2,880 kg/h.</p>
11	Carro plataforma inox, com 3 planos.	02	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4", duas rodas com freio, medindo 70cm X 50cm X 120cm
12	Balcão de encosto em inox, com pia, com portas para armazenamento refrigerado na parte inferior, temperatura de 0°C a 5°C.	01	Em inox, medidas aproximadas de 270cmx55cmx90cm; prateleira interna.
13	Liquidificador basculante 15L	01	3500 RPM - 1 HP – 220 V – 15 litros, basculante, atendendo a NR12.
14	Liquidificador 8L	01	Liquidificador inox 8 L - 3500 RPM - 1/2 HP – 220 V
15	Banho Maria elétrico	01	Em inox, elétrico, 1m X 0,6m X 0,2m, para colocar sobre a bancada.
16	Liquidificador de bancada 1,5L silencioso	06	Liquidificador de Alta Rotação, Silencioso, Copo inox 1,5 L, 18000 RPM - 800 W - 220V
17	Liquidificador 4L	01	Liquidificador de Alta Rotação 4 L -22000 RPM - 1200 w - 220V, inox
18	Mesa de encosto inox com cuba	01	Medidas da mesa: 325cmx55cmx90cm, com prateleiras na parte inferior. Medidas da cuba: 50cmx40cmx25cm
19	Lixeira com pedal 30L	16	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.
20	Fogão 4 bocas, inox, com 2 fornos	01	Acendimento automático, em inox, 2 fornos, 4 bocas.
21	Balcão inox refrigerado.	01	Balcão refrigerado, revestido externa e internamente com inox,

			visor e controle de temperatura digital, 200cmx55cmx90cm
22	Micro-ondas em inox, 45L	02	Em inox, 45L, 220V, preferencialmente com função dourador.
23	Chapa grill sanduicheira	01	Elétrica, pequena, 220V, Altura: 201mm. Profundidade: 430mm. Largura: 325mm
24	Extrator de suco	01	Modelo: EXB-N / Potência: 0,25CV Frequência: 60Hz / Tensão: 220V Altura: 440.00 mm / Largura: 360.00 mm Profundidade: 270.00 mm Consumo: 0.33 kW/h Peso Líquido: 5.40 kg Peso Bruto: 6.50 kg Rotacao: 1750 rpm
25	Centrífuga de sucos	01	Bocal de alimentação – Diâmetro de 57mm, com soquete de nylon; Tampa – Em alumínio fundido, polido e pintado na cor cinza, com sistema de troca rápida; Câmara de líquidos - Produzida em aço inox 304; Copo – Copo de plástico com capacidade de 1 litro. Gabinete – Em alumínio polido. Vasilhame – Em alumínio polido com capacidade de 6,5 litros. Tem a função de recolher os resíduos de sobras da polpa. Peneira em Aço Inox – rápida.Potência 0,5CV/3 68W, Frequência 60Hz, Voltagem 110/220V Altura 570.00mm, Largura 600.00mm Profundidade 350.00mm Consumo 0.37kW/h, Peso Líquido 15.00kg Peso Bruto 17.00kg Rotacao 3500rpm.
26	Desfiador de carnes	01	Potência 0,5CV/368W Frequência 60Hz Voltagem 127/220V Altura 440.00mm Largura 220.00mm Profundidade 220.00mm Consumo 0.37kW/h, Peso Líquido 14.40kg Peso Bruto 15.20kg
27	Batedeira planetária	01	Potência 1,5CV/1104W Frequência 50-60Hz Voltagem 110V ou 220v Altura 1430.00mm Largura 620.00mm Profundidade 1070.00mm, Consumo 1.10kW/h, Peso Líquido 150.00kg, Peso Bruto 175.00kg.
28	Prateleira superior em inox	01	Medidas da mesa: 325cmx40cm
29	Prateleira superior em inox	01	Medidas: 190cmx40cm
30	Mesa de inox seco encosto com pia e prateleira inferior.	01	Medidas: 200cmx70cmx90cm
31	Mesa de encosto sem cuba, em inox, com prateleira inferior	01	Medidas: 150cmx70cmx90cm
32	Cafeteira automática com 2 depósitos de 20 litros cada	01	Equipamento retangular em aço inox, coa o café automaticamente, 2 depósitos com capacidade para 20 litros de café cada. Sistema de segurança contra acidentes pessoais e do próprio equipamento, pois o mesmo não funciona caso a água se esgote. Acompanha tampa, suporte, aro coador e saco coador, mangueira, recolhedor de impurezas. CxLxA: 795x580x920 Volts (V): 230v Fase: TRIFÁSICA Watts (W): 4000 Consumo (KWH): 10 Tempo Fervura: 60min Volume Caldeira (L): 35 Volume Depósito (L): 20

			Depósito: 2 Peso Bruto (Kg): 43,0 Peso Líquido (Kg): 28,0
33	Prateleira superior de aço inox	01	Medidas: 60cmx60cm
34	Balcão de inox seco encosto com pia em formato de U, com prateleira inferior.	01	Em inox, formato em “U” com prateleira vazada na parte inferior. Com uma cuba no centro do móvel. Medindo: 120/260/120cm(medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm
35	Refrigerador vertical 04 portas	01	Gabinete: revestimento interno em chapa de aço inoxidável 430 brilho com e estrado em polipropileno para proteção do piso interno, externo nas laterais e frontais em aço inoxidável padrão AISI 430 com acabamento escovado. Isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm evitando a condensação externa. Prateleira Interna: confeccionada em aço Inox Gradeada. Painel Frontal: Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo). Sistema de Refrigeração: unidade frigorífica hermética monofásica de 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete. Sistema de Resfriamento: com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna. 04 Portas: frontais giratórias confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40 mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão. Pés: 04 sapatas de polietileno de Ø 2’x120 mm que permite perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso. Temperatura de Funcionamento: +3°C a + 8°C. Medidas: 120x80x190cm
36	Bancada em L em aço inox com cuba	01	Em Inox em L. com uma cuba. Medindo: 300cm+160cm(medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm Fazer barreira nos contornos para não cair líquidos no manipulador e piso. Com uma cuba na lateral maior 50cmx40cmx25cm. Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304 chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido 01 Cubas (50cmx40cmx25cm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2 Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distância entre si de 300 mm.

			<p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p>
37	Prateleira superior em L lisa	01	<p>Prateleira superior: Medidas: 300cm+225cm(medidas lineares encostadas na parede)x35cm profundidade</p> <p>Prateleira superior Lisa: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p>
38	Câmara fria para hortifruti in natura (até 10°)	01	<p>200cmx80cm, Temperatura até 10 °C, Isolamento térmico em poliuretano injetado, Acabamento interno em aço galvanizado, Controlador e visor digital de temperatura. Preferencialmente com portas de vidro.</p>
39	Carro plataforma inox	01	<p>Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Base e chassis totalmente inox extra reforçado e guidão tubular inox de movimentação. Dotado de 04 rodízios de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava, medindo 60cmx90cm.</p>
40	Estante inox	01	<p>Estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 200cmx50cmx210cm (LxPxH)</p>
41	Estante inox	01	<p>Estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 280cmx50cmx240cm (LxPxH)</p>
42	Estante inox	01	<p>Estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 180cmx50cmx240cm (LxPxH)</p>
43	Estante inox	02	<p>Estante em inox afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 130cmx50cmx240cm (LxPxH)</p>
44	Estante inox	01	<p>120cmx50cmx170cm estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos vasados, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm</p>
45	Estante inox	01	<p>170cmx50cmx100cm, estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm.</p>
46	Estante inox	01	<p>180cmx50cmx200cm, estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm</p>
47	Estante inox	01	<p>170cmx50cmx170cm, estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm</p>
48	Balcão de inox seco para apoio.	01	<p>Bancada em inox resistente, com prateleira inferior,medidas: 340cmx50cmx85cm</p>

49	Balcão térmico para Buffet 8 cubas.	01	<p>Tampo Superior : Confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 . com acabamento polido e soldas executada em atmosfera de gás inerte argônio polido</p> <p>Tanque Banho-Maria : em chapa de aço inoxidável espessura de #, 0.8mm AISI 304 com leve inclinação e válvula tripartida tipo esfera de acionamento rápido, tamanho 3/4 “ para drenagem e entrada de água .</p> <p>Capacidade: 8Gn’s 1/1-200 com tampa e alça móvel padrão Gastronorm. Obs.: Não acompanha os recipientes</p> <p>Sistema de Aquecimento: através de 03 (tres) resistência tubular inox de imersão com potência 3x2.500 watts, c/ controle automático de temperatura por termostato 20°C a 120°C, e termômetro analogico.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de “U” com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Revestimento Inox : Para cobrir o tanque Banho Maria.com comandos elétricos fixado.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em “U” de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2’ com 08 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 400x70x85cm.</p>
50	Prateleira superior	01	Medias: 400cmx35cm
51	CARRO TÉRMICO	05	<p>Estrutura em chapa de aço pintada;</p> <p>Tampo e duas prateleiras internas em aço inox;</p> <p>Chassi com para-choque de borracha em toda volta;</p> <p>Puxador lateral em tudo de aço cromado;</p> <p>Temperatura variável de 80 a 200°C por termostato lateral;</p> <p>Indicador por sinal de luz para quando o termostato atingir a temperatura necessária, com desligamento automático;</p> <p>Rodízios de 5” de diâmetro, sendo dois fixos e dois giratórios na parte posterior do carro; Disponível em 110 e 220V; Capacidade aproximada de 380 litros.</p>
52	Mesa de encosto sem cuba, com prateleira inferior lisa	04	Em inox resistente, medindo 150cmx70cmx85, com prateleiras inferiores.
53	Prateleira superior em inox	04	Medidas: 150cmx35cm
54	Carro de apoio 3 plataformas, em inox	03	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4”, duas rodas com freio, medindo 100cm x 60cmx90cm
55	Purificador de água com Contágua	02	Filtra, purifica e desinfeta a água através de lâmpada UV.Temperatura Natural, fresca ou gelada. Gabinete em aço inox, painel em ABS, cuba com sistema de escoamento, etiquetas policarbonato, bica telescópica para uso de recipientes maiores. Acionamento através do push-button para fluxo momentâneo ou teclas frontais para fluxo contínuo e seleção da temperatura.

			220V. Com Contágua para contar os litros.																						
56	Balcão de inox seco encosto, em formato de U, com prateleira inferior, apenas no lado maior	01	Em inox, formato em “U” com prateleira vazada na parte inferior. Medindo: 120/260/120cm(medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm																						
57	Carro plataforma a 02 planos inox	01	Plano Superior e Inferior Liso: confeccionado em aço inoxidável AISI 304, esp# de 1.0 mm. Plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso. Bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º Estrutura: em aço inox tubular curvado de Ø 1 para fixação dos tampos e da alça para manobra, pega mão Rodízios: Com estrutura e plataforma reforçada em aço# 3,0mm roda de borracha natural (preta) com núcleo de ebonite diâmetro de 4” largura 1.1/4” capacidade de carga 120 Kg, sendo 02 giratórios com freio dupla ação e 02 fixos Medidas: 70x50x120cm.																						
58	Seladora e datadora com pedal	01	110VCA ou 220 VCA, 50/60 Hz, com chave seletora de voltagem, com pedal. Controle de temperatura eletrônico, área de selagem:300x15 mm, Barramento de alumínio superior e inferior Equipamento para selagem com ranhuras verticais e regravação de data de fabricação, validade e /ou lote. Número em latão. Modelos semi-automáticos, pinturas epóxi na cor branca.																						
59	Tanque em inox para higienização verduras legumes, com acionamento com o pé	01	Tanque em inox, medindo: 80cmx55cmx50																						
60	Mesa de encosto em L com 2 cubas	01	Medidas: 290cmx140cm(medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm. Com prateleira inferior apenas na lateral menor Medidas Cuba: 500x400x250mm																						
61	Descascador de Legumes 10kg, em inox	01	<table border="1"> <tr><td>Potência</td><td>0,5CV/520W</td></tr> <tr><td>Frequência</td><td>60Hz</td></tr> <tr><td>Voltagem</td><td>220V</td></tr> <tr><td>Altura</td><td>855.00mm</td></tr> <tr><td>Largura</td><td>620.00mm</td></tr> <tr><td>Profundidade</td><td>710.00mm</td></tr> <tr><td>Consumo</td><td>0.00kW.h</td></tr> <tr><td>Peso Líquido</td><td>36.00kg</td></tr> <tr><td>Peso Bruto</td><td>52.00kg</td></tr> <tr><td>Producao</td><td>200kg/h</td></tr> </table>	Potência	0,5CV/520W	Frequência	60Hz	Voltagem	220V	Altura	855.00mm	Largura	620.00mm	Profundidade	710.00mm	Consumo	0.00kW.h	Peso Líquido	36.00kg	Peso Bruto	52.00kg	Producao	200kg/h		
Potência	0,5CV/520W																								
Frequência	60Hz																								
Voltagem	220V																								
Altura	855.00mm																								
Largura	620.00mm																								
Profundidade	710.00mm																								
Consumo	0.00kW.h																								
Peso Líquido	36.00kg																								
Peso Bruto	52.00kg																								
Producao	200kg/h																								
62	Processador de Legumes	01	<table border="1"> <tr><td>Potência:</td><td>0,33CV/600W</td></tr> <tr><td>Frequência</td><td>60Hz</td></tr> <tr><td>Voltagem</td><td>220V</td></tr> <tr><td>Altura</td><td>610.00mm</td></tr> <tr><td>Largura</td><td>310.00mm</td></tr> <tr><td>Profundidade</td><td>560.00mm</td></tr> <tr><td>Consumo</td><td>0.00kW.h</td></tr> <tr><td>Peso Líquido</td><td>21.00kg</td></tr> <tr><td>Peso Bruto</td><td>31.00kg</td></tr> <tr><td>Diâmetro do Disco</td><td>203mm</td></tr> <tr><td>Producao</td><td>350kg/h</td></tr> </table>	Potência:	0,33CV/600W	Frequência	60Hz	Voltagem	220V	Altura	610.00mm	Largura	310.00mm	Profundidade	560.00mm	Consumo	0.00kW.h	Peso Líquido	21.00kg	Peso Bruto	31.00kg	Diâmetro do Disco	203mm	Producao	350kg/h
Potência:	0,33CV/600W																								
Frequência	60Hz																								
Voltagem	220V																								
Altura	610.00mm																								
Largura	310.00mm																								
Profundidade	560.00mm																								
Consumo	0.00kW.h																								
Peso Líquido	21.00kg																								
Peso Bruto	31.00kg																								
Diâmetro do Disco	203mm																								
Producao	350kg/h																								

			<table border="1"> <tr> <td>Diametro do Bocal Redondo60mm</td> </tr> <tr> <td>Abertura do Bocal Oblongo71x146mm</td> </tr> </table>	Diametro do Bocal Redondo 60mm	Abertura do Bocal Oblongo 71x146mm
Diametro do Bocal Redondo 60mm					
Abertura do Bocal Oblongo 71x146mm					
63	Carro auxiliar 02 plataformas inox.	02	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4", duas rodas com freio, medindo 60cm X 90cm X 90cm		
64	Mesa de apoio para descascador	01	Construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Tampo com orifício de Ø100mm para passagem da tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "U", pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, com traventamentos Ø25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, Liga 18.8. medidas: 70cmx70cmx60cm		
65	Prateleira superior	01	Prateleira superior medidas: 375cm+230cm(medidas lineares encostadas na parede)x35cm profundidade. Prateleira superior Lisa: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio.		
66	Estante em aço inox	02	Espaçamento entre prateleiras de 50cm, distancia de 20 cm do chão. Medidas: 135cmx50cmx220cm		
67	Estante em aço inox	01	Espaçamento entre prateleiras de 50cm., distancia do chão 20 cm. Medidas: 180cmx50cmx220cm		
68	Geladeira inox 2 portas Bipartidas	02	<p>Gabinete: revestimento interno em chapa de aço inoxidável 430 brilho com e estrado em polipropileno para proteção do piso interno, externo nas laterais e frontais em aço inoxidável padrão AISI 430 com acabamento escovado .</p> <p>Isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm evitando a condensação externa.</p> <p>Prateleira Interna: confeccionada em aço Carbono Pintado</p> <p>Painel Frontal: Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo).</p> <p>Sistema de Refrigeração: unidade frigorífica hermética monofásica 3/4 HP, 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete.</p> <p>Sistema de Resfriamento: com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna.</p> <p>Portas Bipartidas: frontais giratórias confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão.</p> <p>Pés: 06 sapatas de polietileno Ø2"x120 mm que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso.</p> <p>Temperatura de Funcionamento: 0º a + 8ºC.</p> <p>Capacidade: 800 Kg Medidas: 2000x950x2050mm</p>		
69	Estrado em polietileno para caixas	04	Medidas: 100cmx60cm, cor branca.		
70	Bancada em inox	01	Bancada em inox medindo: 140cmx60cm		
71	Balança digital 150kg.	01	Capacidades: 150 kg		

			Precisão: 50 gramas Dimensão da plataforma: 40 x 40 à 50 x 50cm, revestimento em inox. Tipo plataforma
72	Bancada em aço inox, com cuba grande	01	Bancada em inox medindo 160cmx70cmx90cm com cuba medindo (LxCxP) 0,6mx0,8mx0,6m
73	Carro com rodízios porta detritos 100l	06	- Totalmente em aço inox aisi 304 tipo 18.8; - Capacidade 100 L; - Tampa articulável - Rodízios Ø4" giratórios com freios.
74	Balcão inox seco de encosto com pia em L.	01	Balcão em inox seco de encosto medindo: 250cmx140cm(medidas lineares encostadas na parede)x70cmx90cm com prateleira inferior, cuba medindo 60cmx60cmx20cm (LxCxP).
75	Multiguichê em inox.	01	Em inox medindo: 100cmx41cmx70cm
76	Lavadora de louça industrial	01	Com esguicho pré lavagem, capacidade de 60 racks por hora, capaz de lavar bandejas, pratos rasos, fundos e de salada, talheres, 65cmx65cm (?) Capacidade – 18 pratos, 9 bandejas, 25 copos ou 160 talheres por ciclo. Fases – Lavagem + Enxágue, Acessórios standard – 2 gavetas para pratos ou bandejas com até 46cm; 2 gavetas para louças especiais (xícaras, molhadeiras, cumbucas)
77	Prateleira superior	01	Medidas: 310cmx35cm
78	Pass-trough resfriado	01	Pass Through Refrigerado 600 Litros* ** Inox 430 - GN's Não Inclusas- Utilizado para passagem de alimentos frios. Temperatura de 0 a 5 graus. Ar forçado, Controle de temp digital. Revestimento int e ext em aço Inox 430. capacidade p/ 18 GN 1/1 de 100mm. Pés reguláveis.
79	Pass-trough aquecido.	01	Pass Through Quente 600 Litros* ** Inox 430 - GN's Não Inclusas- Utilizado para passagem de alimentos frios. Temperatura de 60 graus. Aquecimento por resistência. Controle de temp digital. Revestimento int e ext em aço Inox 430. capacidade p/ 18 GN 1/1 de 100mm. Pés reguláveis.
80	Balcão inox seco de encosto sem pia	01	Em inox resistente, ver medidas: 200cmx70cmx90cm
81	Balcão térmico para buffet 12 cubas ½ mais parte refrigerada sobreposta	01	Buffet quente, aquecimento por banho Maria e Buffet frio com frio estático sobreposto ao quente (conforme figura), elétrico, para 12 cubas ½, com protetor salivar, controle de temperatura digital, com passador de bandejas, medidas: 285cm
82	Balcão de distribuição de bandejas, louças e talheres (conforme figura)	01	Medidas: 90cmx70cmx90cm
83	Máquina para suco, 32 L	02	Com capacidade para 16 litros, lanchonetes, escolas, bares e restaurantes. Características Técnicas • Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro; • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto; • Sistema de agitação com pá: próprio para bebidas de maior ou menor densidade; • Evaporador em aço inox 304; • Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização; • Gabinete em aço inox 430 escovado; • Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. • Depósito em policarbonato cristal

			injetado: higiênico e resistente a impacto;
84	Cafeteira 02 depósitos	01	Cafeteira para café + leite, 20L. Sem Esterilizador. Aço Inox, com depósito de água, aquecimento em Banho Maria, aquecido por resistências.
85	Geladeira média 220 L.	09	Cor branca, capacidade 220 L, com congelador
86	Balcão inox seco de encosto com pia, com prateleira inferior	01	Com prateleira inferior, cuba medindo 40cmx60cmx20cm (LxCxP). Medidas: 220cmx70cmx90cm
87	Prateleira superior	01	Medidas: 298cmx35cm
88	Micro-ondas em inox, 30L	05	Em inox, 30L, 220V.
89	Mesas com 6 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, vermelho, preto e azul marinho)	12	Tubo em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura total das mesas 0,82m. Tapos laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.
90	- Mesas com 4 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, Vermelho, Preto e Azul Marinho.)	05	Tubo em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura total das mesas 0,82m. Tapos laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.
91	Balcão inox seco de encosto com pia, com prateleira inferior	04	250cmx60cmx90cm com prateleira inferior, cuba medindo 40cmx60cmx20cm (LxCxP).
92	Prateleira superior	04	Medidas: 450cmx35cm
93	Prateleira superior	04	Medidas: 250cmx35cm
94	GN's para Buffet	40	GN PARA BUFFET QUENTE E FRIO DE 1/1 COM TAMPA em Inox (profundidade de 200 e de 100)

Nota 01: O preço total de referência serve de parâmetro para a proposta:

Nota 02: Antes da fabricação dos utensílios o fornecedor deverá medir os ambientes no local, para possíveis ajustes nas dimensões dos móveis e equipamentos.

5. DO CONTRATO E DO PRAZO DA CONTRATAÇÃO:

5.1 Será firmado **CONTRATO** conforme **ANEXO VII**, com a **LICITANTE VENCEDORA** com base nos dispositivos da Lei nº 8.666/93.

5.2 O prazo de vigência do contrato sera até 31 de dezembro de 2014 podendo ser prorrogado mediante acordo entre as partes, observada a legislação pertinente e a necessidade da prorrogação, devidamente justificadas nos termos da legislação em vigor, conforme Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações e atualizações da Lei Federal nº 8.883/94.

6. DA FORMA DE PAGAMENTO:

6.1 O pagamento, decorrente da execução do objeto desta licitação, será efetuado, mediante a apresentação pela **LICITANTE VENCEDORA** de nota fiscal, em 01 (uma) via, Trav. Domingos Floriani Bonato, 37 | Centro | 89600-000 | Joaçaba SC | Fone 49-3551-9500

Fax 49-3551-9540 | CNPJ 84.592.369/0009-88 | www.unoescjba.edu.br/hust



para ateste e pagamento das despesas, o qual ocorrerá no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a expedição do termo de recebimento do total da nota fiscal, após todos os equipamentos conferidos, aceitos e atestados como adequados, observada a disponibilidade de recursos próprios.

7. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

7.1 Demais condições constam no Edital e seus anexos.



ANEXO II

PREGÃO Nº 002/2014

OBJETO: O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST.**

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa) _____, CNPJ _____, sediada
_____ (endereço completo) _____, declara, sob as penas da lei, que
cumpre plenamente os **requisitos de habilitação constantes do edital do Pregão nº 002/2014**
do Hospital Universitário Santa Terezinha HUST.

Joaçaba – SC ___ de _____ de 2014.

(nome e CPF da do declarante)

ANEXO III

PREGÃO Nº 02/2014

OBJETO: O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUS.**

MODELO DE TERMO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a **(Razão Social da Empresa)**, com sede **(endereço da matriz)**, inscrita no CNPJ sob nº _____ e Inscrição Estadual sob nº _____, representada neste ato por seu Procurador Sr. _____ CPF _____ RG _____ a quem conferimos amplos poderes para representar a **(Razão Social da Empresa)** perante o Hospital Universitário Santa Terezinha, no que se referir ao presente Pregão Presencial nº 002/2014, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do Pregão, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS Nº 01 e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO Nº 02 em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou oferta(s) na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos pelo Pregoeiro, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente procuração é válida até o dia __/__/__.

Local e Data.

Assinatura

Obs.: O Termo de Credenciamento deverá estar acompanhado do documento de identidade (com foto) original ou cópia autenticada, do credenciado.

Recomendação: Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Contrato Social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade/competência do outorgante para constituir mandatário.

ANEXO IV

PREGÃO Nº 02/2014

OBJETO: O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST.**

DECLARAÇÃO

NOS TERMOS DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CF/88

(Nome da empresa) _____ inscrito no CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, Declara, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99 de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Data

Representante Legal

(Obs.: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

ANEXO V

PREGÃO N° 02/2014

OBJETO: O Objeto deste ato convocatório é a aquisição **de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST.**

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

1. PREÇOS

Lote 1 – Equipamentos para Cozinha

Item	Descrição	Quant.	Características	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	Lixeira com pedal 50 L	19	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.		
02	Mesa de encosto em aço inox com 04 cubas contornando a sala.	01	Mesa de encosto em inox AISI 304 resistente, medidas: 378cm/650cm(em curva)/160cm (medidas lineares encostadas na parede), com 04 cubas de 40cm profundidade X 60cm de comprimento e 60cm de largura, prateleira vazada na parte inferior. Fazer as extremidades com pequena elevação para evitar que molhe o manipulador.		
03	Carro auxiliar 2 plataforma inox.	02	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4", duas rodas com freio, medindo 60cm X 70cm X 90cm.		
04	Esguicho de pré-lavagem	02	Esguicho sem misturador de Parede para executar a pré lavagem das louças.		
05	Multiguichê	02	Medidas: 99cmx36cm		
06	Fogão inox 8 bocas duplas, com 2 fornos.	01	Em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com acabamento polido fosco. Tubo coletor para gás embutido na parte interna do equipamento, painel frontal e marcação de controle de chama. Pés em cantoneira inox com niveladores e forno com isolamento em manta de lã de vidro. As grelhas são produzidas em aço carbono inquebráveis. Medidas: 167cmx114cmx85cm		
07	Chapa bifeteira.	01	Caixa coletora de gordura; chapa de aço carbono SAE 1020 com 8mm de espessura, estrutura em aço inoxidável escovado, queimadores com dupla furação, tubulação e queimadores em aço carbono SAE 1020, bandeja coletora de gordura, área útil da mesa de 100mm de largura X 60mm de profundidade, elétrica.		
08	Mesa inox com rodízios, com 2 planos.	02	1,20m comprimento X 0,6m largura X 1m altura, com rodas giratórias, travas em duas rodas.		

09	Forno combinado elétrico	01	<p>Sete modos de cocção em um único equipamento. Projetados para assar, grelhar, gratinar, cozinhar (ar quente + vapor), cozer lentamente alimentos no vapor, fritar de modo saudável, regenerar alimentos para o consumo imediato.</p> <p>Adequado também para os preparos da panificação e confeitaria, como a fermentação. Produzidos com aço inoxidável de alta qualidade e painel controle digital comandado por micro-processador, interativo e ergonômico. Confira abaixo todas as características e principais benefícios:</p> <p>CAPACIDADE MECÂNICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 recipientes gastronorms 1/1 por 65mm de profundidade. <p>CONSUMO E ECONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eletricidade (kW): 15,3 <p>CARACTERÍSTICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intelligent Cooking • Velocidade de ventilação variável: Air Control® • Umidificação controlada: Steam Control® • Reversão automática da turbina para padronização do ponto de cocção e coloração: Airdry® • CoreControl®: A potência do Forno Preciso é automaticamente ajustada a quantidade de alimento que foi abastecido. Automaticamente ativa o modo de economia de energia após período de inatividade. • Tool Box: Armazena e calcula consumo de água, energia e detergente. • Twin Control: Produção “Non Stop”, você sempre tem o forno operando. • Voltagem 380 / 60 / 3 • Caldeira auto-geradora de vapor. • Controle de umidade de 0 a 99% da umidade relativa máxima possível à temperatura escolhida. • Sistema de umidificação: de 1 em 1%. • Painel de controle de LCD com auto-diagnóstico de falhas, posicionado no lado direito, fácil de ser operado, intuitivo e ergonômico. • 80 diferentes programas na memória com opção de ajustes do ponto de cocção e coloração. • Função DELTA “T” – amplia lentamente a temperatura externa, conforme o incremento da temperatura central da carne. Resultado: carnes mais suculentas e de excelente rendimento. • Injeção automática de água para rápido resfriamento. • Amplo espaço entre trilhos: 65 mm. • Sensor de núcleo de múltiplos pontos de medição, de ø 3mm e 100mm de comprimento e conexão externa. 		
10	Caldeirão 300 litros.	03	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, modelo CGV. 300 (Geral), com aquecimento à gás LP em baixa pressão ou gás natural, autogerador de vapor, capacidade 300		

			litros, tampa com abertura livre (tipo americano), tendo as seguintes características técnicas e construtivas : Painel interna construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, espessura 3,0mm, com acabamento polido; Câmara de vapor construída em chapa de aço carbono com 3/16" de espessura, equipada com manômetro, válvula de segurança, aeração e quebra-vácuo e registros de entrada e escoamento da água; Visor de nível externo, constituído de duas torneiras de nível e um tubo de vidro, com indicação dos níveis máximo e mínimo da água na câmara de vapor, possibilitando um controle visual ao operador; o nível máximo da água da câmara de vapor deverá estar abaixo do fundo da panela interna, o que possibilita com o aquecimento, uma autogeração de vapor uniforme em torno da panela, evitando o aquecimento em banho-maria; Câmara de combustão, construída em chapa de aço carbono com 2,0 mm de espessura, com acabamento em pintura industrial anti-corrosiva; Isolamento térmico com mantas de lã de vidro com 50 mm de espessura; Tampa com abertura livre (tipo americano), construída em chapa de aço inoxidável AISI-304, liga 18.8, com acabamento escovado; Alimentação de água da panela interna efetuada por válvula esférica, localizada na borda externa do caldeirão; Escoamento de água da panela interna efetuada por válvula de fecho rápido de 1.1/4"; Galeria de queimadores constituída por queimadores do tipo tubular, com acabamento esmaltado fundente e acendimento através de piezo eltro-mecânico;; Pés tubulares, com sapatas de nível ajustáveis, em aço inoxidável; Dimensões externas : 1.110 mm de diâmetro por 860 mm de altura; Consumo máximo de gás LP em baixa pressão (270 mmCA) : 2,880 kg/h.		
11	Carro plataforma inox, com 3 planos.	02	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4", duas rodas com freio, medindo 70cm X 50cm X 120cm		
12	Balcão de encosto em inox, com pia, com portas para armazenamento refrigerado na parte inferior, temperatura de 0°C a 5°C.	01	Em inox, medidas aproximadas de 270cmx55cmx90cm; prateleira interna.		
13	Liquidificador basculante 15L	01	3500 RPM - 1 HP – 220 V – 15 litros, basculante, atendendo a NR12.		
14	Liquidificador 8L	01	Liquidificador inox 8 L - 3500 RPM - 1/2 HP – 220 V		
15	Banho Maria elétrico	01	Em inox, elétrico, 1m X 0,6m X 0,2m, para colocar sobre a bancada.		

16	Liquidificador de bancada 1,5L silencioso	06	Liquidificador de Alta Rotação, Silencioso, Copo inox 1,5 L, 18000 RPM - 800 W - 220V		
17	Liquidificador 4L	01	Liquidificador de Alta Rotação 4 L -22000 RPM - 1200 w - 220V, inox		
18	Mesa de encosto inox com cuba	01	Medidas da mesa: 325cmx55cmx90cm, com prateleiras na parte inferior. Medidas da cuba: 50cmx40cmx25cm		
19	Lixeira com pedal 30L	16	Lixeira em polietileno, com tampa acionada por pedal, cilíndrica, cor branca.		
20	Fogão 4 bocas, inox, com 2 fornos	01	Acendimento automático, em inox, 2 fornos, 4 bocas.		
21	Balcão inox refrigerado.	01	Balcão refrigerado, revestido externa e internamente com inox, visor e controle de temperatura digital, 200cmx55cmx90cm		
22	Micro-ondas em inox, 45L	02	Em inox, 45L, 220V, preferencialmente com função dourador.		
23	Chapa grill sanduicheira	01	Elétrica, pequena, 220V, Altura: 201mm. Profundidade: 430mm. Largura: 325mm		
24	Extrator de suco	01	Modelo: EXB-N / Potência: 0,25CV Frequência: 60Hz / Tensão: 220V Altura: 440.00 mm / Largura: 360.00 mm Profundidade: 270.00 mm Consumo: 0.33 kW/h Peso Líquido: 5.40 kg Peso Bruto: 6.50 kg Rotacao: 1750 rpm		
25	Centrífuga de sucos	01	Bocal de alimentação – Diâmetro de 57mm, com soquete de nylon; Tampa – Em alumínio fundido, polido e pintado na cor cinza, com sistema de troca rápida; Câmara de líquidos - Produzida em aço inox 304; Copo – Copo de plástico com capacidade de 1 litro. Gabinete – Em alumínio polido. Vasilhame – Em alumínio polido com capacidade de 6,5 litros. Tem a função de recolher os resíduos de sobras da polpa. Peneira em Aço Inox –rápida.Potência 0,5CV/3 68W, Frequência 60Hz, Voltagem 110/220V Altura 570.00mm, Largura 600.00mm Profundidade 350.00mm Consumo 0.37kW/h, Peso Líquido 15.00kg Peso Bruto 17.00kg Rotacao 3500rpm.		
26	Desfiador de carnes	01	Potência 0,5CV/368W Frequência 60Hz Voltagem 127/220V Altura 440.00mm Largura 220.00mm Profundidade 220.00mm Consumo 0.37kW/h, Peso Líquido 14.40kg Peso Bruto 15.20kg		
27	Batedeira planetária	01	Potência 1,5CV/1104W Frequência 50-60Hz Voltagem 110V ou 220v Altura 1430.00mm Largura 620.00mm Profundidade 1070.00mm, Consumo 1.10kW/h, Peso Líquido 150.00kg, Peso Bruto 175.00kg.		
28	Prateleira superior em inox	01	Medidas da mesa: 325cmx40cm		
29	Prateleira	01	Medidas: 190cmx40cm		

	superior em inox				
30	Mesa de inox seco encosto com pia e prateleira inferior.	01	Medidas: 200cmx70cmx90cm		
31	Mesa de encosto sem cuba, em inox, com prateleira inferior	01	Medidas: 150cmx70cmx90cm		
32	Cafeteira automática com 2 depósitos de 20 litros cada	01	<p>Equipamento retangular em aço inox, coa o café automaticamente, 2 depósitos com capacidade para 20 litros de café cada. Sistema de segurança contra acidentes pessoais e do próprio equipamento, pois o mesmo não funciona caso a água se esgote.</p> <p>Acompanha tampa, suporte, aro coador e saco coador, mangueira, recolhedor de impurezas. CxLxA: 795x580x920</p> <p>Volts (V): 230v</p> <p>Fase: TRIFÁSICA</p> <p>Watts (W): 4000</p> <p>Consumo (KWH): 10</p> <p>Tempo Fervura: 60min</p> <p>Volume Caldeira (L): 35</p> <p>Volume Depósito (L): 20</p> <p>Depósito: 2</p> <p>Peso Bruto (Kg): 43,0</p> <p>Peso Líquido (Kg): 28,0</p>		
33	Prateleira superior de aço inox	01	Medidas: 60cmx60cm		
34	Balcão de inox seco encosto com pia em formato de U, com prateleira inferior.	01	Em inox, formato em “U” com prateleira vazada na parte inferior. Com uma cuba no centro do móvel. Medindo: 120/260/120cm(medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm		
35	Refrigerador vertical 04 portas	01	<p>Gabinete: revestimento interno em chapa de aço inoxidável 430 brilho com e estrado em polipropileno para proteção do piso interno, externo nas laterais e frontais em aço inoxidável padrão AISI 430 com acabamento escovado.</p> <p>Isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm evitando a condensação externa.</p> <p>Prateleira Interna: confeccionada em aço Inox Gradeada.</p> <p>Painel Frontal: Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo).</p> <p>Sistema de Refrigeração: unidade frigorífica hermética monofásica de 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do</p>		

			<p>gabinete.</p> <p>Sistema de Resfriamento: com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna.</p> <p>04 Portas: frontais giratórias confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40 mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão.</p> <p>Pés: 04 sapatas de polietileno de Ø 2'x120 mm que permite perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso.</p> <p>Temperatura de Funcionamento: +3°C a + 8°C.</p> <p>Medidas: 120x80x190cm</p>		
36	Bancada em L em aço inox com cuba	01	<p>Em Inox em L. com uma cuba. Medindo: 300cm+160cm(medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm Fazer barreira nos contornos para não cair líquidos no manipulador e piso. Com uma cuba na lateral maior 50cmx40cmx25cm.</p> <p>Tampo Encosto: confeccionado em aço inoxidável no padrão AISI 304 chapa de 1.0 mm, espelho traseiro de h=100 mm, nas faces que tangenciam as paredes de encosto e plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso, bordas frontais e laterais de 50 mm altura acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º. solda inerte de gás Argônio acabamento Polido</p> <p>01 Cuba (50cmx40cmx25cm): com cantos arredondados em raios horizontais de 65mm e raios verticais de 45mm em chapa #20, devidamente soldada ao tampo resistente a grandes impactos, equipada com válvula SEARS 4 1/2</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de "U" com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 06 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p>		
37	Prateleira superior em L lisa	01	<p>Prateleira superior: Medidas: 300cm+225cm(medidas lineares encostadas na parede)x35cm profundidade</p> <p>Prateleira superior Lisa: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de</p>		

			inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio		
38	Câmara fria para hortifruti in natura (até 10°)	01	200cmx80cm, Temperatura até 10 °C, Isolamento térmico em poliuretano injetado, Acabamento interno em aço galvanizado, Controlador e visor digital de temperatura. Preferencialmente com portas de vidro.		
39	Carro plataforma inox	01	Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Base e chassis totalmente inox extra reforçado e guidão tubular inox de movimentação. Dotado de 04 rodízios de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava, medindo 60cmx90cm.		
40	Estante inox	01	Estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 200cmx50cmx210cm (LxPxH)		
41	Estante inox	01	Estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 280cmx50cmx240cm (LxPxH)		
42	Estante inox	01	Estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 180cmx50cmx240cm (LxPxH)		
43	Estante inox	02	Estante em inox afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 40cm. Largura dos planos de 50cm. Medidas: 130cmx50cmx240cm (LxPxH)		
44	Estante inox	01	120cmx50cmx170cm estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos vasados, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm		
45	Estante inox	01	170cmx50cmx100cm , estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm.		
46	Estante inox	01	180cmx50cmx200cm , estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm		
47	Estante inox	01	170cmx50cmx170cm , estante em inox, afastada 25cm do piso e do teto e 10cm da parede. Planos lisos, distância entre as prateleiras de 50cm. Largura dos planos de 50cm		
48	Balcão de inox seco para apoio.	01	Bancada em inox resistente, com prateleira inferior, medidas: 340cmx50cmx85cm		
49	Balcão térmico para Buffet 8 cubas.	01	Tampo Superior : Confeccionado em chapa de aço inoxidável padrão AISI 304 . com acabamento polido e soldas executada em atmosfera de gás inerte argônio polido Tanque Banho-Maria : em chapa de aço inoxidável espessura de #, 0.8mm AISI 304 com leve inclinação		

			<p>e válvula tripartida tipo esfera de acionamento rápido, tamanho 3/4 " para drenagem e entrada de água .</p> <p>Capacidade: 8Gn's 1/1-200 com tampa e alça móvel padrão Gastronorm. Obs.: Não acompanha os recipientes</p> <p>Sistema de Aquecimento: através de 03 (tres) resistência tubular inox de imersão com potência 3x2.500 watts, c/ controle automático de temperatura por termostato 20°C a 120°C, e termômetro analogico.</p> <p>Quadro Estrutural: inferior ao tampo confeccionado em cantoneira de aço inoxidável de 40x40x10 no sentido longitudinal e no sentido transversal com reforços em formato de "U" com distancia entre si de 300 mm.</p> <p>Revestimento Inox : Para cobrir o tanque Banho Maria.com comandos elétricos fixado.</p> <p>Prateleira Inferior Lisa 200mm do Piso: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio</p> <p>Montantes: em tubos Inox de Ø 1.1/2' com 08 sapatas de polietileno que permite nivelamento em qualquer piso</p> <p>Medidas: 400x70x85cm.</p>		
50	Prateleira superior	01	Medias: 400cmx35cm		
51	CARRO TÉRMICO	05	<p>Estrutura em chapa de aço pintada;</p> <p>Tampo e duas prateleiras internas em aço inox;</p> <p>Chassi com para-choque de borracha em toda volta;</p> <p>Puxador lateral em tudo de aço cromado;</p> <p>Temperatura variável de 80 a 200°C por termostato lateral;</p> <p>Indicador por sinal de luz para quando o termostato atingir a temperatura necessária, com desligamento automático; Rodízios de 5" de diâmetro, sendo dois fixos e dois giratórios na parte posterior do carro;</p> <p>Disponível em 110 e 220V; Capacidade aproximada de 380 litros.</p>		
52	Mesa de encosto sem cuba, com prateleira inferior lisa	04	Em inox resistente, medindo 150cmx70cmx85, com prateleiras inferiores.		
53	Prateleira superior em inox	04	Medidas: 150cmx35cm		
54	Carro de apoio 3 plataformas, em inox	03	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4", duas rodas com freio, medindo 100cm x 60cmx90cm		
55	Purificador de água com Contágua	02	Filtra, purifica e desinfeta a água através de lâmpada UV.Temperatura Natural, fresca ou gelada. Gabinete em aço inox, painel em ABS, cuba com sistema de		

			escoamento, etiquetas policarbonato, bica telescópica para uso de recipientes maiores. Acionamento através do push-button para fluxo momentâneo ou teclas frontais para fluxo contínuo e seleção da temperatura. 220V. Com Contágua para contar os litros.														
56	Balcão de inox seco encosto, em formato de U, com prateleira inferior, apenas no lado maior	01	Em inox, formato em “U” com prateleira vazada na parte inferior. Medindo: 120/260/120cm(medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm														
57	Carro plataforma a 02 planos inox	01	Plano Superior e Inferior Liso: confeccionado em aço inoxidável AISI 304, esp# de 1.0 mm. Plano de trabalho rebaixado de 10 mm de profundidade em ângulo de 45º em todo seu perímetro para evitar o transbordamento de líquidos no piso. Bordas frontais e laterais de 50 mm de altura, acabando com uma dobra de 10 mm em ângulo de 90º Estrutura: em aço inox tubular curvado de Ø 1 para fixação dos tampos e da alça para manobra, pega mão Rodízios: Com estrutura e plataforma reforçada em aço# 3,0mm roda de borracha natural (preta) com núcleo de ebonite diâmetro de 4” largura 1.1/4” capacidade de carga 120 Kg, sendo 02 giratórios com freio dupla ação e 02 fixos Medidas: 70x50x120cm.														
58	Seladora e datadora com pedal	01	110VCA ou 220 VCA, 50/60 Hz, com chave seletora de voltagem, com pedal. Controle de temperatura eletrônico, área de selagem:300x15 mm, Barramento de alumínio superior e inferior Equipamento para selagem com ranhuras verticais e regravação de data de fabricação, validade e /ou lote. Número em latão. Modelos semi-automáticos, pinturas epóxi na cor branca.														
59	Tanque em inox para higienização verduras legumes, com acionamento com o pé	01	Tanque em inox, medindo: 80cmx55cmx50														
60	Mesa de encosto em L com 2 cubas	01	Medidas: 290cmx140cm(medidas lineares encostadas na parede)x60cmx90cm. Com prateleira inferior apenas na lateral menor Medidas Cuba: 500x400x250mm														
61	Descascador de Legumes 10kg, em inox	01	<table border="1"> <tr> <td>Potência</td> <td>0,5CV/520W</td> </tr> <tr> <td>Frequência</td> <td>60Hz</td> </tr> <tr> <td>Voltagem</td> <td>220V</td> </tr> <tr> <td>Altura</td> <td>855.00mm</td> </tr> <tr> <td>Largura</td> <td>620.00mm</td> </tr> <tr> <td>Profundidade</td> <td>710.00mm</td> </tr> </table>	Potência	0,5CV/520W	Frequência	60Hz	Voltagem	220V	Altura	855.00mm	Largura	620.00mm	Profundidade	710.00mm		
Potência	0,5CV/520W																
Frequência	60Hz																
Voltagem	220V																
Altura	855.00mm																
Largura	620.00mm																
Profundidade	710.00mm																

			Consumo	0.00kW.h		
			Peso Líquido	36.00kg		
			Peso Bruto	52.00kg		
			Produção	200kg/h		
62	Processador de Legumes	01	Potência: 0,33CV/600W			
			Frequência 60Hz			
			Voltagem 220V			
			Altura 610.00mm			
			Largura 310.00mm			
			Profundidade 560.00mm			
			Consumo 0.00kW.h			
			Peso Líquido 21.00kg			
			Peso Bruto 31.00kg			
			Diametro do Disco 203mm			
			Producao 350kg/h			
			Diametro do Bocal Redondo 60mm			
			Abertura do Bocal Oblongo 71x146mm			
63	Carro auxiliar 02 plataformas inox.	02	Inteiramente em inox, bandeja em aço inox escovado 430, rodas giratórias de 4", duas rodas com freio, medindo 60cm X 90cm X 90cm			
64	Mesa de apoio para descascador	01	Construída inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Tampo com orifício de Ø100mm para passagem da tubulação de esgoto do descascador com colarinho de 20mm, estrutura em quadro de cantoneiras em perfil "U", pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, com traventamentos Ø25mm, caixa de coleta de líquidos com dreno e caixa para coleta de resíduos perfurada removível, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, Liga 18.8. medidas: 70cmx70cmx60cm			
65	Prateleira superior	01	Prateleira superior medidas: 375cm+230cm(medidas lineares encostadas na parede)x35cm profundidade. Prateleira superior Lisa: confeccionada em aço inoxidável AISI 304 chapa 0,8 mm , acabamento polido, com reforço estrutural inferior em "U" de inoxidável na transversal fixado aos pés através soldas argônio.			
66	Estante em aço inox	02	Espaçamento entre prateleiras de 50cm, distancia de 20 cm do chão. Medidas: 135cmx50cmx220cm			
67	Estante em aço inox	01	Espaçamento entre prateleiras de 50cm., distancia do chão 20 cm. Medidas: 180cmx50cmx220cm			
68	Geladeira inox 2 portas Bipartidas	02	<p>Gabinete: revestimento interno em chapa de aço inoxidável 430 brilho com e estrado em polipropileno para proteção do piso interno, externo nas laterais e frontais em aço inoxidável padrão AISI 430 com acabamento escovado .</p> <p>Isolamento térmico: obtido por espuma de poliuretano injetado com densidade 45 na espessura de 40 mm nas paredes laterais e traseiras e piso com espessura de 50 mm evitando a condensação externa.</p> <p>Prateleira Interna: confeccionada em aço Carbono Pintado</p>			

			<p>Painel Frontal: Com comandos de controle, Multicontrolador digital (termostato, termômetro, e timer para degelo).</p> <p>Sistema de Refrigeração: unidade frigorífica hermética monofásica 3/4 HP, 220 volts montada sobre coxins, silenciosa, localizada na parte superior do gabinete.</p> <p>Sistema de Resfriamento: com evaporação tipo serpentinas de cobre aderidas nas paredes laterais com sistema de ar forçado fixada na parte superior interna.</p> <p>Portas Bipartidas: frontais giratórias confeccionada em aço inoxidável com isolamento térmico em poliuretano com espessura de 40mm com gaxetas removíveis de borracha sanfonada e puxadores, dobradiças e trincos com pino para fechamento sob pressão.</p> <p>Pés: 06 sapatas de polietileno Ø2"x120 mm que permitem perfeito nivelamento em qualquer tipo de piso.</p> <p>Temperatura de Funcionamento: 0º a + 8ºC.</p> <p>Capacidade: 800 Kg</p> <p>Medidas: 2000x950x2050mm</p>		
69	Estrado em polietileno para caixas	04	Medidas: 100cmx60cm, cor branca.		
70	Bancada em inox	01	Bancada em inox medindo: 140cmx60cm		
71	Balança digital 150kg.	01	Capacidades: 150 kg Precisão: 50 gramas Dimensão da plataforma: 40 x 40 à 50 x 50cm, revestimento em inox. Tipo plataforma		
72	Bancada em aço inox, com cuba grande	01	Bancada em inox medindo 160cmx70cmx90cm com cuba medindo (LxCxP) 0,6mx0,8mx0,6m		
73	Carro com rodízios porta detritos 100l	06	- Totalmente em aço inox aisi 304 tipo 18.8; - Capacidade 100 L; - Tampa articulável - Rodízios Ø4" giratórios com freios.		
74	Balcão inox seco de encosto com pia em L.	01	Balcão em inox seco de encosto medindo: 250cmx140cm(medidas lineares encostadas na parede)x70cmx90cm com prateleira inferior, cuba medindo 60cmx60cmx20cm (LxCxP).		
75	Multiguichê em inox.	01	Em inox medindo: 100cmx41cmx70cm		
76	Lavadora de louça industrial	01	Com esguicho pré lavagem, capacidade de 60 racks por hora, capaz de lavar bandejas, pratos rasos, fundos e de salada, talheres, 65cmx65cm (?) Capacidade – 18 pratos, 9 bandejas, 25 copos ou 160 talheres por ciclo. Fases – Lavagem + Enxágue, Acessórios standard – 2 gavetas para pratos ou bandejas com até 46cm; 2 gavetas para louças		

			especiais (xícaras, molhadeiras, cumbucas)		
77	Prateleira superior	01	Medidas: 310cmx35cm		
78	Pass-trough resfriado	01	Pass Through Refrigerado 600 Litros* ** Inox 430 - GN's Não Inclusas- Utilizado para passagem de alimentos frios. Temperatura de 0 a 5 graus. Ar forçado, Controle de temp digital. Revestimento int e ext em aço Inox 430. capacidade p/ 18 GN 1/1 de 100mm. Pés reguláveis.		
79	Pass-trough aquecido.	01	Pass Through Quente 600 Litros* ** Inox 430 - GN's Não Inclusas- Utilizado para passagem de alimentos frios. Temperatura de 60 graus. Aquecimento por resistência. Controle de temp digital. Revestimento int e ext em aço Inox 430. capacidade p/ 18 GN 1/1 de 100mm. Pés reguláveis.		
80	Balcão inox seco de encosto sem pia	01	Em inox resistente, ver medidas: 200cmx70cmx90cm		
81	Balcão térmico para buffet 12 cubas ½ mais parte refrigerada sobreposta	01	Buffet quente, aquecimento por banho Maria e Buffet frio com frio estático sobreposto ao quente (conforme figura), elétrico, para 12 cubas ½, com protetor salivar, controle de temperatura digital, com passador de bandejas, medidas: 285cm		
82	Balcão de distribuição de bandejas, louças e talheres (conforme figura)	01	Medidas: 90cmx70cmx90cm		
83	Máquina para suco, 32 L	02	Com capacidade para 16 litros, lanchonetes, escolas, bares e restaurantes. Características Técnicas • Segurança e qualidade garantidas pelo Inmetro; • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto; • Sistema de agitação com pá: próprio para bebidas de maior ou menor densidade; • Evaporador em aço inox 304; • Torneiras em policarbonato injetado, totalmente desmontáveis: fácil higienização; • Gabinete em aço inox 430 escovado; • Pingadeira removível: facilita o manuseio e a higienização. • Depósito em policarbonato cristal injetado: higiênico e resistente a impacto;		
84	Cafeteira 02 depósitos	01	Cafeteira para café + leite, 20L. Sem Esterilizador. Aço Inox, com depósito de água, aquecimento em Banho Maria, aquecido por resistências.		
85	Geladeira média 220 L.	09	Cor branca, capacidade 220 L, com congelador		
86	Balcão inox seco de encosto com pia, com prateleira inferior	01	Com prateleira inferior, cuba medindo 40cmx60cmx20cm (LxCxP). Medidas: 220cmx70cmx90cm		
87	Prateleira superior	01	Medidas: 298cmx35cm		

88	Micro-ondas em inox, 30L	05	Em inox, 30L, 220V.		
89	Mesas com 6 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, vermelho, preto e azul marinho)	12	Tube em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura total das mesas 0,82m. Tapos laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.		
90	- Mesas com 4 bancos. Opções de Tampo (Branco ou Ovo) Opções de Cadeira (Royal, Laranja, Bege, Branco, Vermelho, Preto e Azul Marinho.)	05	Tube em aço carbono com costura. Pintura pó híbrida com secagem em estufa. Tratamento Anti-ferrugem (fosfatização). Altura total das mesas 0,82m. Tapos laminados 30mm Post-Forming 180o. Terminais plásticos nos pés.		
91	Balcão inox seco de encosto com pia, com prateleira inferior	04	250cmx60cmx90cm com prateleira inferior, cuba medindo 40cmx60cmx20cm (LxCxP).		
92	Prateleira superior	04	Medidas: 450cmx35cm		
93	Prateleira superior	04	Medidas: 250cmx35cm		
94	GN's para Buffet	40	GN PARA BUFFET QUENTE E FRIO DE 1/1 COM TAMPA em Inox (profundidade de 200 e de 100)		
Valor Total do Lote					

Nota 01: O preço total de referência serve de parâmetro para a proposta;

Nota 02: Antes da fabricação dos utensílios o fornecedor deverá medir os ambientes no local, para possíveis ajustes nas dimensões dos móveis e equipamentos.

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO N.º.....

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE BENS N.º....

EDITAL LICITAÇÃO N.º 02/2014

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO OESTE DE SANTA CATARINA – FUNOESC, mantenedora do Hospital Universitário Santa Terezinha, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º 84.592.369/0009-88, situada na Travessa Domingos Floriani, nº 37, Centro, na cidade de Joaçaba, Estado de Santa Catarina, por seu representante legal abaixo assinado, denominado **CONTRATANTE** e xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com sede na Rua xxxxxxxxxxxx, nºxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxxx/SC CEP xxxxxxxxxxxx, por seu representante legal abaixo assinado, denominada **CONTRATADA** tem entre si justa e contratado o fornecimento de equipamentos para cozinha, para ser utilizado na obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha - HUST, em conformidade com a adjudicação do Processo Licitatório-Pregão Presencial n.º 002/2014, segundo as cláusulas e condições adiante arroladas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DOS DOCUMENTOS

I – Faz parte do presente termo, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõe o processo de licitação, antes nominado, inclusive a proposta pela CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

7.1 I – O presente Contrato tem por objeto **a aquisição de equipamentos para nova cozinha da obra de revitalização e ampliação do Hospital Universitário Santa Terezinha – HUST**, conforme lote(s) abaixo especificado:

LOTE

Item	Descrição	Quant.	Características	Vlr.Unit.	Valor Total R\$
Valor Total do Lote					

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME DE ENTREGA E PRAZO

I – Das Condições de Entrega

- a)** A Contratada disporá do **prazo imediato** para entrega dos equipamentos conforme o objeto, contados a partir da assinatura do contrato desta licitação.
- b)** O prazo estabelecido para a entrega dos equipamentos poderá ser prorrogado quando solicitado pela CONTRATADA e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela CONTRATANTE.

- c)** A CONTRATADA deverá entregar os equipamentos no setor de engenharia constantes do objeto deste termo de contrato, no setor de almoxarifado da CONTRATANTE, sito a Travessa Domingos Floriani Bonato, nº 37, Centro, Joaçaba - SC.
- d)** Os equipamentos deverão atender a proposta homologada bem como a descrição técnica e aos padrões mínimos de qualidade exigidos no objeto em conformidade com ANVISA, NR 32, RDC 50 de 21 de fevereiro de 2002 e RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE setembro DE 2004 e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.090/90), sendo que os equipamentos considerados inadequados ou não atenderem às exigências, deverão ser substituídos e o pagamento ficará suspenso, até sua regularização de forma integral, cujo prazo de reposição, a critério da entidade, poderá ser renovado, no prazo previsto na Cláusula Terceira letra a deste termo de contrato, sem prejuízo nas penalidades pelo atraso inicial.
- e)** Entende-se por equipamento inadequado, aquele que apresentar-se: com inferior qualidade, fora das especificações técnicas acima exigidas e ofertado.
- f)** Para testar a adequação dos equipamentos, além das verificações acima, durante a entrega conforme prevê o próprio código de defesa do consumidor e sem prejuízo nas penalidades contratuais e rescisão, poderão ainda serem realizados testes de qualidade pelo departamento de engenharia e nutrição do HUST, com as custas por conta da Contratada ou debitadas da remuneração da mesma, caso confirmadas a inadequação técnica do serviço em análise.
- g)** Essas análises poderão ser frequentes, desde que haja suspeita de inadequações, acarretando a devolução do equipamento contratado, sem prejuízo nas penalidades previstas neste termo de contrato.

II – Do Prazo de Garantia

- a)** A Contratada deverá fornecer garantia de 01 (um) ano dos equipamentos contra qualidade inadequada, cuja reposição ou resolução do problema, pela CONTRATADA, deverá ser no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contados do recebimento da notificação, podendo ser aplicadas, *subsidiariamente, as normas do Código de Defesa do Consumidor.*

III – Dos Prazos e Vigência

- a)** O presente contrato passa a ter início no ato da assinatura e término previsto 31 de dezembro de 2014.
- b)** A CONTRATADA deverá entregar os equipamentos na ocasião da apresentação da proposta, sob pena de motivo justo para a rescisão contratual e aplicação das penalidades constantes na Cláusula Décima deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

I – O preço total ajustado para o fornecimento dos equipamentos é de R\$ sendo que o valor a ser pago pelos equipamentos por item é o descrito na Cláusula Segunda deste Contrato, valor este que a Contratante pagará a Contratada nas seguintes condições:

- a)** Os pagamentos devidos à(s) vencedoras serão efetuados somente ocorrerá após verificação dos equipamentos conferidos, aceitos e atestados como adequados.
- b)** O pagamento será feito através de transferência eletrônica (TED/DOC) mediante entrega da competente nota fiscal na sede do HUST e no prazo de 10 (dez) dias após aceitação dos equipamentos pelo departamento técnico;

II - O preço proposto será considerado completo e abrange todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais), leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste termo de contrato.

III - Nos termos do art. 65, § 1º da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos materiais, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

IV - **A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, emitir nota fiscal a favor da Fundação Universidade do Oeste de Santa Catarina – Funoesc constando o nº do instrumento fiscal o CNPJ de seu mantido o Hospital Universitário Santa Terezinha - Hust (n.º 84.592.369/0009-88), o n.º da licitação que foi vencedora (Edital Pregão N.º 002/2014).**

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

I – Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, atualizada, que dispõe:

Art. 65. Os Contratos regidos por esta Lei poderão ser alterados, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

(...);

II – por acaso das partes:

(...);

d) para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobreviverem fatos imprevisíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato

do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

II – O preço somente será revisado mediante ocorrência de fato que justifique a aplicação do artigo, inciso e alínea supra citado da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, com o objetivo de restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro, devidamente comprovado e aceito pela Administração.

III - A Contratada, em função da dinâmica do mercado, poderá, com base no art. 65, inc. II, alínea d, da lei 8666/93, solicitar a atualização (revisão) dos preços vigentes através de solicitação formal a entidade, por meio de planilha de composição de custos, acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição (por ocasião da proposta inicial, anterior e após o aumento) de matérias-primas, taxas e afins, introdução de taxas e impostos, componentes e/ou de outros documentos, que comprovem o real desequilíbrio financeiro, sendo que:

a) A atualização de preço deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço da proposta e o de mercado vigente à época do fato superveniente, na busca ideal para melhor manutenção do lucro da beneficiária, podendo, quando não for possível se obter, tecnicamente, amostragens técnicas planilhadas, ser utilizado como parâmetros ponderados, pesquisas divulgadas por órgãos oficiais, como: DIEESE, FGV, IBGE, e demais afins.

b) Independentemente da solicitação de que trata o item III, a entidade poderá, a qualquer momento, reduzir os preços registrados, em conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado regional, nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação no site da entidade, com efeitos financeiros a partir da ocorrência real do fato.

CLÁUSULA SEXTA – DA CONTRATAÇÃO

I - Na hipótese do primeiro classificado não assinar o Contrato no prazo de até 5 (cinco) dias úteis da convocação, não aceitar ou não retirar o contrato e/ou pedido, no prazo e condições estabelecidos, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, exceto o preço que será o de seu último lance ofertado, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

II - Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados diretamente, segundo as conveniências da entidade através do Departamento de Compras.

CLAUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

I- As despesas com a execução do presente contrato correrão, no presente exercício à conta de recursos próprios.

CLÁUSULA OITAVA – DOS DIREITOS E DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

I- Constituem direitos da CONTRATANTE receber o objeto deste Contrato nas condições avançadas e da CONTRATADA perceber o valor ajustado na forma e prazo convenionados.

II- Constituem obrigações da CONTRATANTE:

- a) Efetuar o pagamento ajustado,
- b) Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do Contrato, e
- c) Fornecer informações úteis e necessárias para a perfeita entrega dos equipamentos com vistas à execução do objeto deste Contrato.
- d) Emitir os Pedidos, a seu critério, segundo as conveniências de momento, ao longo da validade da licitação, podendo adotar o envio provisório, via fac-símile ou expressa, para posterior remessa da Autorização de Fornecimento, devidamente enumerada e nominal à CONTRATADA, a medida da necessidade de suprimento, sempre com a antecedência ideal, para que o atendimento não sofra solução de continuidade.

III- Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a) Prestar o fornecimento na forma ajustada;
- b) Manter durante a execução deste contrato, todas as condições de habilitação, qualificação, periodicidade e especificações exigidas;
- c) Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente Contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os funcionários da CONTRATADA, bem como de quaisquer obrigações tributárias e acessórias decorrentes do cumprimento deste instrumento contratual, bem como pela reposição do veículo caso venha a ser constatado não estar em conformidade com referidas especificações, nos termos do art. 69, da Lei n. 8.666 de 21 e junho de 1993, atualizada.
- d) Apresentar, sempre que solicitado, durante a execução do Contrato, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas na licitação, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.
- e) Manter mão de obra suficiente para garantir a execução do objeto.
- f) Fornecer, os comprovantes de regularidade fiscal para com Município, Estado, União, FGTS e INSS e quando solicitado pelo CONTRATANTE.
- g) Responsabilizar-se, independentemente de gerenciamento ou acompanhamento, pelos prejuízos de qualquer natureza causados ao patrimônio da **CONTRATANTE** ou de terceiros, originados direta ou indiretamente da execução deste contrato, decorrentes de dolo ou culpa de seus empregados, prepostos ou representantes, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade.
- h) Responder pelas despesas resultantes de quaisquer ações ou demandas, decorrentes de danos seja por culpa sua ou qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do presente contrato.
- i) A CONTRATADA cumprirá o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, de acordo com o previsto no inciso V do artigo 27 da Lei n. 8666 de 21 de junho de 1993.

- j) Responsabilizar-se pelo fornecimento e uso de todo e qualquer Equipamento de Proteção Individual que for necessário à sua equipe de trabalho.
- k) Transportar os equipamentos em condições adequadas de armazenamento, visando evitar danos às embalagens e/ou seu conteúdo.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

I – Caso a Contratada não cumpra com as obrigações assumidas ou com os preceitos legais poderá sofrer as seguintes penalidades isolada ou conjuntamente, a critério da Instituição:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% sobre o valor da proposta;
- c) Suspensão de direito de licitar junto a Instituição por até 2 (dois) anos;
- d) Rescisão contratual sem que decorra do ato direito de qualquer natureza a Contratada.

II – A não observância do prazo de entrega do objeto licitado implicará em multa de mora de até 2% (dois por cento) por dia de atraso, sobre o valor total da proposta, até o limite máximo de 15 (quinze) dias, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com os art. 86, 87 e 88 da Lei nº 8.666/93, salvo se o prazo for prorrogado pela Instituição.

- a) A multa referida no item anterior será descontada do pagamento devido pela Instituição.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

I – Da penalidade aplicada caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação, à autoridade superior àquela que aplicou a sanção, ficando sobrestada a mesma até o julgamento do pleito.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

I – A execução deste Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante do CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei Federal 8.666/93 atualizada.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA LIBERAÇÃO

I – Este Contrato poderá ser alterado, nos casos previstos pelo disposto no art. 65 da Lei Federal n. 8.666/93, atualizada, sempre através do Termo Aditivo, numerado sempre em ordem crescente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

I – O não cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas no Edital e neste Contrato, por parte da licitante vencedora, assegurará a Instituição o direito de rescindir o Contrato, mediante notificação através de ofício, entregue diretamente ou via postal, com prova de recebimento, sem ônus de qualquer espécie para a Instituição.

II – O Contrato poderá ser rescindido, ainda, nas seguintes modalidades, sem prejuízo do disposto no art. 78 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada:

- a) Unilateralmente, a critério exclusivo da Instituição, mediante formalização, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos seguintes casos:
 - I. o atraso injustificado na entrega do material licitado;
 - II. entrega dos serviços fora das especificações constantes no Objeto deste Contrato;

- III. a subcontratação total ou parcial do objeto deste Contrato, a associação da licitante vencedora com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, que afetem o cumprimento da obrigação assumida;
- IV. o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a entrega do material, assim como as de seus superiores;
- V. a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- VI. a dissolução da empresa;
- VII. a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do Contrato.

b) Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Instituição;

c) Judicialmente, nos termos da legislação vigente.

III – A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada pela autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

I – O presente instrumento rege-se pelas disposições expressas na Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei Federal n. 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e dos princípios gerais de Direito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VINCULAÇÃO DO EDITAL

I – Este Contrato está vinculado ao **Pregão Presencial n. 02/2014**, para todos os efeitos legais e jurídicos, aqueles consignados na Lei Federal n. 8.666/93, atualizada, especialmente nas dúvidas, contradições e omissões, Lei n. 10.520 de 17 de julho de 2002.

CLAUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

I – Este Contrato é intransferível, não podendo a CONTRATADA, de forma alguma, sem anuência do contratante, sub-rogar seus direitos e obrigações a terceiros.

CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

I – Fica eleito o foro da Comarca de Joaçaba, para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato, com renúncia expressa aos demais, sem prejuízo do inciso X do artigo 29 da Constituição Federal, com a redação introduzida pela Emenda Constitucional n. 19/98.

II - E por estarem justa e contratadas, as partes assinam o presente Instrumento Contratual, por si e seus sucessores, em três vias de igual teor e forma, depois de lido e achado conforme, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Joaçaba de de 2014.

Contratante,

Contratada,

Testemunhas:

Nome: _____

RG/CPF: _____

Nome: _____

RG/CPF: _____

Visto Jurídico